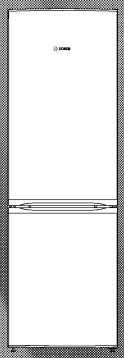


it Istruzioni per l'uso
fr Notice d'utilisation
pt Instruções de serviço

KGV36V15IE
KGV36V64IE

BOSCH

it 3
fr 19
pt 36

Indice

Pagina

Avvertenze per lo smaltimento 4
Smaltimento dell'imballaggio 4
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso 4
Istruzioni di sicurezza 5
Conoscere l'apparecchio 6
Istruzioni di sicurezza 7
Norme 7
Conoscere l'apparecchio 7
Installazione dell'apparecchio 8
Temperatura ambiente 8
Luogo d'installazione 8
Installazione 8
Collegamento elettrico 8
Aerazione 8
Dopo il trasporto ... 8
Reversibilità della porta 8
Inserimento/disinserimento 9
Inserire l'apparecchio 9
Regolare la temperatura 9
Disinserire l'apparecchio 9
Mettere l'apparecchio fuori servizio 9
Sistemazione degli alimenti 10
Tenere presente nella sistemazione 10
Esempio di sistemazione 10
L'attrezzatura interna 10

Pagina

Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio 11
Il vano congelatore 11
Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati 11
Congelare in proprio alimenti 11
Confezionare alimenti 11
Capacità di congelamento 12
Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare 12
Durata di conservazione 12
Scongelamento di alimenti congelati 12
Sbrinamento 13
Il vano frigorifero 13
Sbrinamento del vano congelatore 13
Mezzi ausiliari di sbrinamento 13
Pulizia 14
Consigli per il risparmio energetico 14
Avvertenze sui rumori di funzionamento 15
Eliminare da soli piccoli guasti 15
Cosa si fa, se ... 15-16
Assistenza tecnica 16
Targhetta d'identificazione 16
Norme per l'igiene degli alimenti 17-18

9000439661
8902/001D

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il vostro apparecchio da danni di trasporto. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Siete pregati d'informarvi presso il vostro rivenditore specializzato o presso la vostra amministrazione municipale sulle attuali possibilità di smaltimento.

⚠ Pericolo

Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla direttiva europea Direttiva 2002/96/EG - Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (waste electrical and electronic equipement – WEEE).
La direttiva fornisce il quadro valido in tutta l'Europa per un ritiro e riciclaggio di apparecchi dimessi.

⚠ Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina d'alimentazione.

2. Tagliare e smaltire il cavo di collegamento con la spina d'alimentazione.

Gli apparecchi frigoriferi contengono refrigerante, e nell'isolamento gas. Il refrigerante ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Istruzioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere attentamente tutte le informazioni riportate nelle istruzioni per l'uso e il montaggio. Esse contengono importanti avvertenze per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio eventualmente per i successivi proprietari.

La casa produttrice declina ogni responsabilità in caso d'inosservanza delle avvertenze seguenti:

Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante isobutano (R 600 a), un gas naturale con alta compatibilità ambientale, ma infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, fare attenzione che nessun elemento del circuito di raffreddamento venga danneggiato. In caso di danni, evitare fiamma libera o fonti di fiamma, e arieggiare per alcuni minuti l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio.

- Per la pulizia o per lo sbrinamento, evitare assolutamente di usare una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti sotto tensione dell'apparecchio e provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio danneggiato. In caso di dubbio consultare il fornitore.
- Eseguire il collegamento e l'installazione secondo le istruzioni per il montaggio. Le condizioni di collegamento elettrico ed i dati riportati sulla targhetta d'identificazione devono coincidere.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se il sistema di collegamento a terra dell'impianto elettrico domestico è installato a norma.
- Staccare l'apparecchio dalla rete in caso di guasto, durante la manutenzione e la pulizia. Estrarre la spina di alimentazione oppure disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare la spina di alimentazione e non il cavo di collegamento.
- Solo il personale specializzato è autorizzato ad eseguire riparazioni agli apparecchi elettrici. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare gravi pericoli per l'utilizzatore.
- Conservare alcolici ad alta gradazione solo chiusi ermeticamente ed in posizione verticale. Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti infiammabili (p. es. erogatori di panna, bombolette spray ecc.) e sostanze esplosive – Pericolo di esplosione!
- Non danneggiare elementi del circuito del refrigerante, p. es. bucando con oggetti acuminati i canali di refrigerante dell'evaporatore, piegando tubi, graffiando i rivestimenti superficiali ecc. La fuoriuscita di un getto di refrigerante può causare lesioni agli occhi.
- Non coprire, né ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana o appoggio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Vietare p. es. tassativamente ai bambini di sedersi sui cassetti o di appendersi alla porta.
- Se l'apparecchio è stato dotato successivamente di una serratura, conservare la chiave fuori della portata dei bambini.
- Non mettere in bocca il gelato ed i cubetti di ghiaccio presi direttamente dal vano congelatore (pericolo di ustioni a causa di temperature molto basse).

Istruzioni di sicurezza/ Norme

- Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglia e lattine, specialmente le bevande contenenti anidride carbonica. Le bottiglie e le lattine esplodono.
- Non toccare i prodotti congelati con le mani bagnate; gelando per contatto, le mani possono attaccarsi ai prodotti.

Norme

L'apparecchio è destinato a raffreddare e congelare alimenti ed a preparare ghiaccio.

Esso è previsto per l'uso domestico.

In caso d'impiego in campo professionale, è obbligatorio osservare le norme vigenti per l'attività professionale.

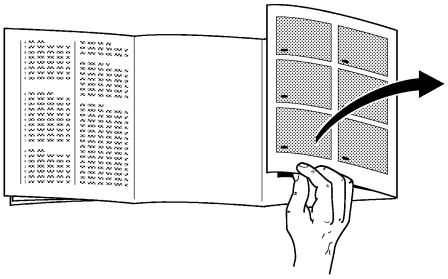
L'apparecchio è conforme alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

Il circuito di raffreddamento è stato sottoposto a controllo di ermeticità.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Questo apparecchio è un modello indipendente. Non può essere incassato.

Conoscere l'apparecchio



Prima di leggere, si prega di aprire le ultime pagine con le figure.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli, nelle illustrazioni sono possibili differenze di dettagli.

Figura d'insieme

Figura ❶

1-4 Pannello di comando
5 Illuminazione interna
6 Ripiani
7 Ripiano per bottiglie
8 Convogliatore dell'acqua di sbrinamento
9 Contenitore per fruptta e verdura
10 Porta uova
11 Balconcino
12 Balconcino per bottigliette
13 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
14 Cassetto surgelati
15 Calendario di congelamento.

A Vano frigorifero
B Vano congelatore

* non in tutti i modelli

Conoscere l'apparecchio

Pannello di comando

Figura ❷

1 Tasto acceso/spento
La messa in funzione è indicata dal lampeggiare o dall'accensione del display della temperatura **fig. ❷/3**.

2 Tasto di regolazione della temperatura frigorifero
La temperatura del frigorifero può essere impostata per intervalli di 2 °C da +8 °C a +2 °C.

Tenere premuto il tasto oppure premerlo ripetutamente finché non si accende il display della temperatura «super» **figura ❷/3**.

Non è possibile regolare la temperatura del congelatore.

A temperature più fredde del frigorifero corrispondono anche temperature più fredde del congelatore.

3 Display della temperatura
Le cifre del display della temperatura indicano le temperature del frigorifero in °C. Il display lampeggiante indica la temperatura impostata.

4 Tasto acceso/spento «super» (superfreezer)
La messa in funzione viene indicata dall'accensione del tasto. Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi e deve essere attivato a seconda della quantità fino a 24 ore prima dell'inserimento. In generale bastano 2–3 ore, ma se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento, sono necessari ca. 2,5 giorni di massimo congelamento. Si raggiunge una temperatura molto bassa. Segue poi la commutazione automatica alla temperatura regolata prima del superfreezer.

Nota:

durante il superfreezer, anche il frigorifero può risultare più freddo.

Nota:

con temperature ambiente inferiori a +20 °C e con il superfreezer, l'illuminazione interna con porta semichiusa (oppure con interruttore luce premuto) può risultare ridotta. Si tratta di un effetto dovuto alla tecnologia del freddo e non deve impensierire.

Installazione dell'apparecchio

Temperatura ambiente

Secondo la ”classe climatica” (vedi targhetta d'identificazione) l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente:(la targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. Figura ⓭).

Classe climatica	**Temperatura ambiente da ... a**
SN	da +10 °C a 32 °C
N	da +16 °C a 32 °C
ST	da +16 °C a 38 °C
T	da +16 °C a 43 °C

Se la temperatura ambiente scende al di sotto del limite inferiore di temperatura ambiente, il tempo di funzionamento del frigorifero si riduce. Di conseguenza il vano congelatore non viene più raffreddato a sufficienza.

Luogo d'installazione

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto, arieggiabile. Il luogo d'installazione non dovrebbe essere esposto all'irradiazione solare diretta e non deve trovarsi vicino ad una fonte di calore, come stufa, calorifero ecc. Se è inevitabile l'installazione accanto ad una fonte di calore, è necessario utilizzare un idoneo pannello isolante, oppure rispettare le seguenti distanze minime dalla fonte di calore:
Da stufe elettriche 3 cm.
Da stufe ad olio o carbone 30 cm.

In caso d'installazione accanto ad un altro frigorifero o congelatore, è necessaria una

distanza minima laterale di 2 cm, al fine di evitare la formazione di condensa.

Installazione

L'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile e livellato. Compensare le disuguaglianze del pavimento per mezzo dei due piedi a vite sul lato anteriore.

Aerazione

L'aria riscaldata sulla parete posteriore dell'apparecchio deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero deve lavorare più a lungo, e ciò aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò evitare assolutamente di coprire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria (figura ❸).

Dopo il trasporto ...

l'apparecchio può essere messo subito in funzione.

Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura ⓮).

Inserimento/disinserimento

Inserire l'apparecchio

Ruotare l'interruttore nel vano frigorifero oltre la posizione ”O”. L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta (figura ❷/1).

Regolare la temperatura

Per regolare la temperatura ruotare il selettore della temperatura su un numero di riferimento (figura ❷/1).

La regolazione della temperatura è continua.

I numeri di riferimento superiori corrispondono a temperature più basse nel vano frigorifero e nel vano congelatore.

Consigliamo le seguenti regolazioni del selettore della temperatura:

– per la conservazione a breve termine di alimenti nel vano congelatore, un numero di riferimento inferiore (funzionamento a risparmio energetico);

– per la conservazione a lungo termine di alimenti nel vano congelatore e per congelare alimenti freschi, un numero di riferimento medio.

Avvertenze

- La temperatura nel vano frigorifero viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi ultimamente conservati e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario, cambiare la regolazione del selettore della temperatura.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore nel vano frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura ❽/B), scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.
- Le parti anteriori della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente, ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione del vano congelatore.

Disinserire l'apparecchio

Ruotare il selettore della temperatura (figura ❷/1) sulla posizione ”O”, con ciò si disinseriscono il raffreddamento e l'illuminazione.

Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per lungo tempo, estrarre la spina di alimentazione, sbrinare e pulire l'apparecchio. Lasciare le porte aperte.

Sistemazione degli alimenti

Tenere presente nella sistemazione

- Fare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- Sistemare gli alimenti possibilmente confezionati o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza, inoltre si evitano passaggi di gusto. Conservare non confezionati solo verdura, frutta e insalata nei cassetti per verdura e frutta.
- Evitare di ungere le parti in materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso (altrimenti potrebbero diventare porose).
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive, e disporre gli alcolici ad alta gradazione solo ben chiusi ed in posizione verticale.
  – Pericolo di esplosione.
- Le zone più fredde nel vano frigorifero si trovano vicino alla parete posteriore e sul ripiano più in basso. Usare queste zone per gli alimenti delicati.
- Non conservare nel vano congelatore bottiglie con liquidi che possono gelare. Con il congelamento del contenuto le bottiglie scoppiano.

Esempio di sistemazione

Fig. ❶

Nel **congelatore (B)**
Congelare e conservare gli alimenti, preparazione di ghiaccio.

Sui **ripiani (6)**
dall'alto verso il basso prodotti da forno, alimenti pronti, latticini.

Sul **ripiano (7)**
bottiglie.

Nel **cassetto per verdura (9)**
verdura, frutta, insalata.

*Nel **balconcino piccolo (12)**
bottiglie piccole.

Nei **balconcini (13)**
bottiglie grandi.

L'attrezzatura interna

I ripiani nel vano frigorifero possono essere anche spostati, aprendo la porta a 90°. Per spostarli tirare i ripiani verso avanti, abbassarli, estrarli e inserirli di nuovo nella posizione desiderata (figura ❹).

Tutti i balconcini ed i contenitori nella porta possono essere rimossi per la pulizia.

Per rimuoverli sollevare contenitori e balconcini (figura ❺).

Ripiano per bottiglie (figura ⓬)
nelle apposite cavità le bottiglie possono essere disposte orizzontali ed impilate in modo sicuro.

* non in tutti i modelli

Congelare e conservare alimenti

Il vano congelatore

Il vano congelatore è previsto per conservare alimenti surgelati, congelare piccole quantità di alimenti e preparare cubetti di ghiaccio.

Avvertenza
Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto di +16 °C, il tempo di funzionamento del refrigeratore si riduce. In questo caso la temperatura nel vano congelatore può aumentare troppo. In caso estremo gli alimenti congelati si scongelano.

Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

- Fare attenzione alla confezione, essa non dovrebbe essere danneggiata.
- La data di scadenza del prodotto non deve essere stata superata.
- L'indicatore della temperatura dell'espositore-congelatore di vendita dovrebbe indicare una temperatura di – 18 °C o inferiore.
- Quando si fa la spesa, acquistare per ultimi gli alimenti surgelati, portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica, e conservarli subito nel vano congelatore.

Volume utile

I dati del volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

Congelare in proprio alimenti

Se si provvede in proprio al congelamento degli alimenti, utilizzare solo prodotti alimentari freschi e integri.

Sono adatti per il congelamento:
carni e salumi, pollame e selvaggina, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, cibi pronti, resti di alimenti, rosso e bianco d'uovo.

Non sono adatti per il congelamento:
uova intere nella buccia, panna acida e maionese, insalate in foglia, ravanelli, rafani e cipolle.

Scottare verdura e frutta
Per conservare colore, gusto, aroma e vitamina "C", la verdura e la frutta dovrebbero essere scottate prima del congelamento. (Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente. – In libreria sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche la scottatura).

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.
Dividere la verdura e frutta in porzioni non superiori a 1 kg, e la carne fino a max. 2,5 kg. Le porzioni più piccole gelano completamente in minor tempo, e la qualità resta così meglio conservata anche nello scongelamento e nella preparazione.

Confezionare gli alimenti in confezioni ermetiche, per evitare che perdano il loro gusto o che possano seccarsi.

Per il confezionamento sono adatti:
fogli in plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio e contenitori per congelare. Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

Non sono adatti:
carta per imballaggio, carta pergamena, cellofan, sacchetti per rifiuti e sacchetti per la spesa usati.

Introdurre gli alimenti nella confezione, fare uscire completamente l'aria e chiudere ermeticamente la confezione.

Congelare e conservare alimenti

Per la chiusura sono adatti:
anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo e simili. I sacchetti e fogli tubolari in polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

Prima della conservazione nel vano congelatore, scrivere sulle confezioni il contenuto e la data di congelamento.

Capacità di congelamento

Gli alimenti devono congelarsi al più presto possibile anche nel loro interno. Solo così si conservano le vitamine, il potere nutritivo, l'aspetto ed il gusto. Perciò non si deve superare la capacità massima di congelamento dell'apparecchio.

Durante il congelamento nei cassetti di congelamento, la capacità massima di congelamento si abbassa leggermente. Utilizzare il cassetto inferiore solo per conservare alimenti congelati.

Sulla targhetta d'identificazione si riportano i dati sulla massima possibilità di congelamento secondo la norma attuale.

Superfreezer

La messa in funzione viene indicata dall'accensione del tasto. Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi e deve essere attivato a seconda della quantità fino a 24 ore prima dell'inserimento. In generale, 2–3 ore sono sufficienti, ma se si deve utilizzare la capacità massima di congelamento, allora servono 24 ore. Con il superfreezer il congelatore viene raffreddato al massimo e si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il superfreezer si disinserisce automaticamente ca. 50 ore dopo l'attivazione.

Piccole quantità di alimenti (fino a 1 kg) possono essere congelate senza superfreezer.

Avvertenza
Durante il superfreezer si abbassa anche la temperatura nel frigorifero.

Preparazione di ghiaccio

Attenzione
Non utilizzare macchine elettriche per la produzione di ghiaccio nel congelatore.

Produzione di cubetti di ghiaccio
Le vaschette per il ghiaccio sono disponibili nei negozi specializzati. Riempire per $^3/_4$ con acqua la vaschetta e sistemarla nel congelatore. Per estrarre i cubetti, tenere brevemente la vaschetta sotto l'acqua corrente o deformarla leggermente.

Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare

Per congelamento e la conservazione a lungo termine, ruotare il selettore della temperatura su un numero di riferimento medio. (Corrisponde ad una temperatura di –18 °C o inferiore nel vano congelatore).

Avvertenza

– In seguito all'introduzione di alimenti freschi nello scomparto congelatore, il frigorifero lavora automaticamente senza interruzione, finché gli alimenti sono completamente congelati. A causa di ciò anche il vano frigorifero può essere eventualmente raffreddato maggiormente. Tuttavia normalmente non è necessario modificare l'impostazione del selettore della temperatura.

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita.
La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

A –18 °C si possono conservare fino a 4 mesi pesce, salsiccia, cibi pronti e prodotti da forno, fino a 6 mesi formaggio, pollame, carne, e fino a 8 mesi verdura e frutta.

Sbrinamento

Scongelamento di alimenti congelati

Secondo il tipo e lo scopo d'uso, si può scegliere tra le seguenti possibilità:

– a temperatura ambiente
– in frigorifero
– in forno elettrico
– con/senza ventilatore ad aria calda
– nel forno a microonde.

Gli alimenti parzialmente e completamente scongelati possono essere di nuovo congelati, se la loro temperatura non è aumentata al di sopra di +3 °C, per la carne ed il pesce per oltre un giorno, e per gli altri alimenti congelati per oltre tre giorni.

Altrimenti, se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, preparare con gli alimenti, mediante cottura o frittura, pietanze pronte e ricongelare.

In tal caso non utilizzare più interamente la durata massima di conservazione.

Il vano frigorifero

Il vano frigorifero si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura ❽/B), scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora. Mantenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente.

Sbrinamento del vano congelatore

Il vano congelatore non si sbrina automaticamente, poiché gli alimenti congelati non devono scongelarsi. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di energia elettrica.

Evitare assolutamente di staccare la brina o il ghiaccio con un coltello, che potrebbe forare l'evaporatore del vano congelatore.

Il refrigerante fuoruscito a pressione può provocare ferite agli occhi o incendiarsi.

Il vano congelatore dovrebbe essere sbrinato se in esso si è formato molto ghiaccio.

Procedere come segue:

- Estrarre gli alimenti congelati, avvolgerli in carta di giornale e deporli in un luogo fresco.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare la porta aperta, assorbire l'acqua di sbrinamento con un panno o con una spugna.
- Asciugare con un panno asciutto il vano congelatore, accendere di nuovo l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

Pulizia

Mezzi ausiliari di sbrinamento

Il metodo migliore per accelerare lo sbrinamento è mettere una **pentola con acqua bollente** su una base d'appoggio termoisolante nel vano congelatore.

Per lo sbrinamento non introdurre mai nel congelatore apparecchi di riscaldamento elettrici, candele o lampade a petrolio.

Fare attenzione nell'impiego di **spray per sbrinamento**. Questi prodotti possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per i materiali sintetici dell'apparecchio, essere nocivi alla salute o provocare corrosione.

Prima della pulizia, è indispensabile estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire l'interruttore di sicurezza.

Non usare pulitrici a vapore oppure a pressione di vapore. Il vapore ad alta temperatura può danneggiare le superfici dell'apparecchio e l'impianto elettrico.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.

Pulire il vano frigorifero una volta al mese. Sarebbe opportuno pulire il vano congelatore dopo ogni sbrinamento.

L'acqua di pulizia non deve penetrare nel pannello comandi e nell'illuminazione. Per la pulizia dell'intero apparecchio, ad eccezione della guarnizione della porta, è adatta acqua tiepida con un prodotto detergente delicato, leggermente disinfettante, p. es. detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie. Non sono adatti prodotti per pulizia contenenti sabbia, abrasivi e acidi, ed i solventi chimici.

Per evitare la formazione di zone opache non si dovrebbero nemmeno usare prodotti per la pulizia definiti ”privi di abrasivi”.

Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla accuratamente.

Pulire più spesso il convogliatore (figura ❽/B) ed il foro di scarico nel vano frigorifero, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Evitare che l'acqua di pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Avvertenze sui rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

Per mantenere costante la temperatura selezionata, ogni tanto l'apparecchio mette in funzione il compressore.
I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.
Essi si riducono automaticamente non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura di servizio.

Il **ronzio** proviene dal motore (compressore). Può diventare temporaneamente più forte, quando il motore entra in funzione.

Il **gorgoglìo, scroscio** o **ronzìo** derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i tubi.

Il **breve scatto** si avverte sempre quando il termostato inserisce o disinserisce il motore.

In un apparecchio con ventilatore, un **lieve fruscìo** può derivare dalla corrente d'aria all'interno dell'apparecchio.

Se questi rumori di funzionamento normali fossero troppo forti, è possibile che vi siano altre cause elementari, spesso molto facili da eliminare.

L'appoggio dell'apparecchio non è stabile
Livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedi a vite oppure inserire spessori sotto ai piedi.

L'apparecchio è in contatto laterale
Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati
Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

Bottiglie e contenitori si toccano tra loro
Separare le bottiglie o i contenitori.

Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiabile, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Sbrinare il vano congelatore in caso di formazione di ghiaccio. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile. Quanto più breve è l'apertura della porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio nel vano congelatore.
- Mantenere la necessaria distanza di 60 mm dalla parete posteriore. Così l'aria riscaldata può passare liberamente.

Eliminare da soli piccoli guasti

Guasti

Prima di rivolgervi all'assistenza tecnica, vi preghiamo di provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente, con l'aiuto delle avvertenze seguenti.
In caso d'intervento dell'assistenza tecnica viene addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

Cosa si fa se ...

... l'illuminazione interna non funziona, ma il refrigeratore funziona?
Controllare se l'interruttore della luce si muove. Se il movimento è possibile, la lampadina ad incandescenza è fulminata.

Cambiare la lampadina ad incandescenza
Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio oppure disinserire l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.

Estrarre verso avanti la griglia di copertura (figura ⓫/A).

Cambiare la lampadina ad incandescenza: 220–240 V, max. 25 W, attacco E14.

Se l'interruttore della luce (figura ⓫/a-b-c) è bloccato, rivolgersi all'assistenza tecnica.

... gli alimenti congelati gelando si sono attaccati all'apparecchio?
Staccare gli alimenti congelati con un oggetto non acuminato, per es. con un cucchiaio.

... uno spesso strato di ghiaccio ricopre il vano congelatore?
Sbrinare e pulire il vano congelatore. Introducendo nuovamente gli alimenti congelati, fare attenzione che la porta del vano congelatore chiuda correttamente.

... il fondo del vano frigorifero è bagnato?
Il foro di scarico del convogliatore dell'acqua di sbrinamento (figura ❽/A) è otturato. Liberare il foro di scarico con un bastoncino.

... la temperatura nel vano frigorifero è troppo bassa?
Regolare il selettore della temperatura (figura ❷) su un numero di riferimento inferiore.

Eventualmente nel vano congelatore è stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti freschi. Ciò provoca un funzionamento prolungato del refrigeratore. Di conseguenza anche il vano frigorifero si raffredda maggiormente.

Non superare la potenza di congelamento max., vedi targhetta d'identificazione figura ⓭.

... la frequenza e la durata di accensione del frigorifero aumentano?
La porta è stata aperta spesso, oppure sono state introdotte grandi quantità di alimenti freschi.

Controllare se l'apertura inferiore di afflusso aria nello zoccolo o l'apertura di deflusso aria sono ostruite.

... nel vano congelatore la temperatura è troppo alta e gli alimenti congelati si scongelano?
Eventualmente la temperatura ambiente, nella quale si trova l'apparecchio, è inferiore a +16 °C. Ciò provoca un funzionamento più breve del refrigeratore.

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente seguendo le avvertenze innanzi dette, rivolgersi all'assistenza tecnica. In tal caso non eseguire personalmente altri lavori, soprattutto alle parti elettriche dell'apparecchio. Non aprire spesso la porta senza necessità, per evitare perdite di freddo.

Trovate il numero di telefono dell'assistenza tecnica nell'accluso elenco dei centri di assistenza, oppure nell'elenco telefonico.

Assistenza tecnica

Targhetta d'identificazione

Rivolgendosi all'assistenza tecnica, si prega d'indicare il numero E e il numero FD. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura ⓭).

Norme per l'igiene degli alimenti

Gentile cliente,

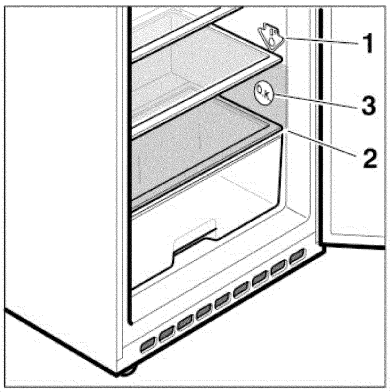
conformemente all'ordinanza francese volta ad evitare la formazione di batteri listeria nel frigorifero, preghiamo di osservare le seguenti istruzioni.

- ulire spesso il vano del frigorifero con un detersivo delicato, che non provochi l'ossidazione delle parti metalliche (per es. acqua tiepida con un poco di detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie).
  Disinfettare infine le superfici pulite con acqua ed aceto o acqua e limone, oppure con un prodotto germicida commerciale idoneo per frigoriferi (in presenza di parti metalliche, provare prima la compatibilità in un punto non in vista).
- Togliere gli imballaggi commerciali, prima di conservare gli alimenti nel frigorifero (per es. il cartone sul quale sono disposti in vendita i bicchieri di iogurt).
- Per evitare che il vano frigorifero si riscaldi troppo, fare raffreddare a temperatura ambiente gli alimenti cotti fuori dell'apparecchio.
  Non aprire inutilmente la porta e non lasciarla aperta troppo a lungo.
  Sistemare gli alimenti in modo che l'aria possa circolare.
- Per evitare contaminazioni tra alimenti diversi, sistemare gli alimenti separati, ben confezionati oppure coperti in contenitori.
- Per la preparazione di pietanze, lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti. Prima di preparare altre pietanze, lavarsi di nuovo le mani. Lavarsi le mani anche prima di consumare i pasti.
- Lavare gli utensili da cucina già utilizzati (mestolo, tagliere, coltelli da cucina ecc.) prima di utilizzarli di nuovo.

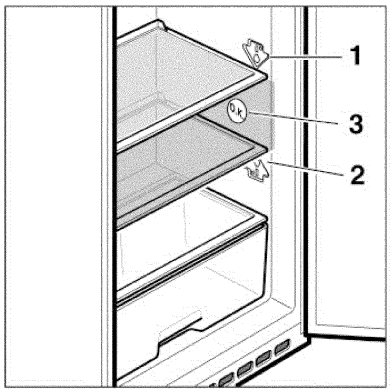
Zona per alimenti delicati

Conservare gli alimenti, secondo il loro tipo, nella zona di temperatura corretta (vedi le istruzioni per l'uso).

La «zona per alimenti delicati» è contrassegnata nel frigorifero con la sottostante freccia. Secondo il modello di apparecchio, questa zona si trova completamente in basso, tra la freccia impressa lateralmente ed il sottostante ripiano di vetro (figura 1/1 e 2) oppure fra le due frecce (figura 2/1 e 2) oppure, se non vi sono frecce impresse, in tutto il vano frigorifero, esclusa la zona della porta.



1



2

Questa zona è ottima per la conservazione al fresco di alimenti facilmente deperibili, che richiedono una **temperatura di conservazione inferiore a 4 •C**, come: carne, pollame, pesce, insaccati di carne, pietanze pronte, insalate miste, dolci a base di uova o crema, pasta fresca, pizza, quiche, prodotti freschi e formaggi di latte crudo, formaggi pronti per l'uso nel sacchetto di plastica.

Indicatore di temperatura (figura 1/ 3 e 2/ 3)

Non esporre l'indicatore di temperatura all'irradiazione solare, né metterlo in bocca.

L'**indicatore di temperatura indica temperature inferiori a 4 •C** e serve per accertare la necessaria regolazione del regolatore di temperatura.
Regolare il regolatore di temperatura, secondo la temperatura ambiente, tra il numero di riferimento 2 e 3. Se è possibile la regolazione precisa al grado, regolare a 4 •C o ad una temperatura inferiore.

Dopo ca. 12 ore, se la temperatura è scesa sotto 4 •C, il colore dell'indicatore di temperatura cambia da nero a verde, inoltre si legge «**O.K.**». (In caso contrario regolare un poco alla volta il regolatore di temperatura ad un valore inferiore.)

Regolazione corretta

Temperatura troppo alta
Regolare il regolatore di temperatura a un valore inferiore

Sommaire

	Page
Consignes pour la mise au rebut	20
Mise au rebut de l'emballage	20
Mise au rebut de l'ancien appareil	20
Conseils de sécurité et consignes	21
Dispositions	22
Présentation de l'appareil	22
Vue générale	22
Bandeau de commande	23
Installation de l'appareil	24
Température ambiante Vue générale	24
Lieu d'installation	24
Installation	24
Ventilation	24
Après le transport ...	24
Changement du sens d'ouverture des portes	24
Raccordement électrique	24
Enclenchement, coupure	25
Enclencher l'appareil	25
Régler la température	25
Eteindre l'appareil	25
Remisage longue durée de l'appareil	25
Rangement des aliments	26
Consignes pour le rangement	26
Exemple de rangement	26
Modifier l'aménagement intérieur	26-27

	Page
Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	27
Le compartiment congélateur	27
Consignes pour les achats de produits surgelés	27
Congeler soi-même les aliments	27
Emballage des aliments	28
Capacité de congélation	28
Supercongélation	28
Préparation des glaçons	28-29
Durée de stockage	29
Décongélation des produits surgelés	29
Dégivrage	29-30
Le compartiment réfrigérateur	29
Dégivrer le compartiment congélateur	29
Accélération du dégivrage	30
Nettoyage	30
Bruits de fonctionnement	31
Conseils pour économiser de l'énergie	31
Remédier soi-même aux petites pannes	32-33
Conseils pour remédier à la panne, si ...	32-33
Service après-vente	33
Plaque signalétique	33
Respect des règles d'hygiène alimentaire	34

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l‘emballage

L‘emballage protège votre appareil contre les dégâts qu‘il pourrait subir en cours de transport. Tous les matériaux qui le constituent sont compatibles avec l‘environnement et recyclables. Aidez-nous à recycler l‘emballage en respectant l‘environnement.

Pour savoir comment vous débarrasser de l‘emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

⚠ Attention

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l‘emballage et ses pièces constitutives. Ils risquent de s‘étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !

Mise au rebut de l‘ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Leur élimination dans le respect de l‘environnement permet d‘en récupérer de précieuses matières premières.

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/EG visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive sert de règlement cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés dans toute l‘Europe.

⚠ Attention

Avant de mettre au rebut l‘appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

2. Sectionnez le cordon d‘alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.

Les appareils frigorifiques contiennent des fluides frigorigènes et des gaz isolants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Veillez à ce que les tuyaux du circuit frigorifique de votre appareil ne soient pas endommagés jusqu‘à son élimination dans les règles de l‘art. Jusqu‘à l‘enlèvement de l‘appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Conseils de sécurité et consignes

Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement et entièrement les informations énoncées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez les notices d'utilisation et de montage. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

La fabricant décline toute responsabilité si les conseils suivants ne sont pas respectés:

Cet appareil contient une petite quantité de fluide réfrigérant, l'isobutane (R 600 a), un gaz naturel très compatible avec l'environnement mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique. Si le circuit frigorifique a été endommagé, éloignez toute flamme nue ou source d'ignition. Pendant quelques minutes, aérez le local dans lequel se trouve l'appareil.

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ou dégivrer votre appareil. Si la vapeur entre en contact avec les parties de l'appareil qui se trouvent sous tension, elle provoquera un court-circuit ou vous exposera à des risques d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- Branchez et montez l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement électrique doivent être conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si le circuit de mise à la terre de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- En cas de panne, lors de l'entretien et du nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible. Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement.
  Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs – Risque d'explosion!
- N'endommagez pas les pièces du circuit frigorifique, par ex. en perçant les tuyaux frigorifiques de l'évaporateur avec des objets pointus, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces, etc. Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires.
- Ne couvrez et ne bouchez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur le socle, les clayettes, les portes, etc. et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Par exemple, ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les clayettes ou se suspendre à la porte.
- Si votre appareil est équipé en option d'une serrure, gardez la clef hors de portée des enfants.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (Risque de brûlure dû aux températures très basses).

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, dans des bouteilles et des boîtes car elles éclateraient.
- Ne touchez pas les aliments surgelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

Dispositions

L'appareil est conçu pour refroidir et congeler les aliments, et pour préparer des glaçons.

Il est destiné à un usage domestique.

En cas d'utilisation commerciale, respecter les dispositions régissant le commerce en question.

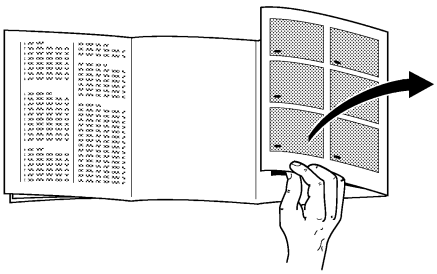
Il satisfait aux prescriptions de prévention des accidents applicables aux installations frigorifiques (VBG 20).

Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

Il est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Présentation de l'appareil



Veuillez déplier le volet illustré situé en fin de notice.

**Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil.
De légères différences de détail et d'équipement sont possibles entre les illustrations et votre appareil.**

Vue générale

Fig. ❶

1–4	**Bandeau de commande**
5	**Eclairage intérieur**
6	**Clayettes**
7	**Clayette à bouteilles**
8	**Rigole d'écoulement de l'eau**
9	**Bacs à fruits et légumes**
10	**Casier à oeufs**
11	**Support**
12	**Support pour petites bouteilles, boîtes**
13	**Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.**
14	**Tiroir de congélation**
15	**Calendrier de congélation**
A	**Compartiment réfrigérateur**
B	**Compartiment congélateur**

* Selon le modèle

Présentation de l'appareil

Bandeau de commande

Fig. ❷

1 Touche Marche / Arrét

Un petit voyant de l'indicateur de temperature **(Fig.❷/3)** clignote ou reste allume pour signaler quel l'appareil est entré en service

2 Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur

La température du compartimént réfrigérateur se régle entre +8 ˚C et +2˚C.

Appuyez sur la touche constamment ou autant de fois que nécessaire pour que la voyant (Fig. ❷/3) correspondant a la température voulue s'allume.

La température du compartiment congelateur n'est pas réglable separemént.

Une baisse de la température dans le compartiment réfrigerateur entraíne aussi un baisse de celle du compartiment congelateur.

3 Voyants de l'indicateur de température les nombers afferents aux voyants representent la temperature

Les nombres afférents aux voyants représentent la température du compartiment réfrigèrateur en ˚C. Levoyant allume indique la temperature ajusttee.

4 Touche Marche/ Arret "super"
(Supercongelation)

La mise en servise est signalee par **l'illumination de la touche.**
La supercongélation sert á sureler de grandes quantites d'aliments frais Vous devrez l'enclencher jusgu'à 24 heures avant de ranger ces aliments frais. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez utiliser lapuissence de congelation maximale, il faudra enclencher la supercongélation 24 heures plus tôt.
Fonction de Supercongélation enclenchee, l'appareil refroidit le compartiment congelateur au maximum pendant 2 jours et demi.
La température atteinte est trés basse.Ensuite, l'appareil revient automatiquement sur la température réglée avant la supercongélation.

Remargue:

Rendant la supercongélation, il peut arriver que la température baisse un peu plus fortement dans le compartiment réfrigérateur.

Remarque:

En présence de températures ambiantes inférieures a+20 ˚C et pendant la supercongélation, il peut arriver que l'eclairage intèrieur s'allume avec une moindre luminositè lorsque fermée (ou l'interrupteur de porte enfoncé). Ceci est dû à la technigue de réfrigération et ne constitue aucun dérangement.

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (Fig. ⓭):

Catégorie climatique	Température ambiante de ... à ...
SN	de +10 °C à +32 °C
N	de +16 °C à +32 °C
ST	de +16 °C à +38 °C
T	de +16 °C à +43 °C

Si la température ambiante descend en-dessous de la limite inférieure de température ambiante, le groupe frigorifique tourne moin longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits surgelés risquent de dégeler.

Lieu d'installation

Pour installer votre appareil, choisissez un endroit sec et bien aéré. Evitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes:

3 cm par rapport à une cuisinière électrique, 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

Si vous placez votre appareil à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, laissez obligatoirement un espace entre eux d'au moins 2 cm afin d'éviter la formation de condensation.

Installation

L'appareil doit reposer sur un sol dur et plan. Les deux pieds vissables équipant l'avant de l'appareil permettent de compenser les défauts de planéité du sol.

Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. ❸).

Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. ⓮).

Brancchement de l' appareil

Une fois l'appareil installé, attendez au minimum 30 minutes avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile contenue dans le compresseur migre vers le systeme frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez l'interieur de l' appareil (voir la section intitulée “Netttoyage”).

La prise de courant doit rester librement accessible. Raccordez l'appareil au 220-240 V/50 Hz (tension alternative) par le biasis d'une prise femelle installée règlementairement. Cette prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant un ampèrage de 10-16 A ou plus.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné.
La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil. S'il faut changer le cordon d' alimentation secteur, ne confiez cette opèration qu'a un spècialiste.

Mise en garde!
Ne branchez en aucun cas l'appareil a une “prise économie d'énergie” électroniqueu (par ex. une Ecoboy ou une Sava Plug) et a un ondulateur qui convertit le courant alternatif 230 V (par ex. installations solaires, reseau electrique de bord sur les bateaux).

Enclenchement, coupure

Enclenchement de l'appareil

Appuyez sur la touche (Fig. ❷/1). Le voyant de température +5°C clignote.

L'appareil commence de refroidir. L'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

Réglage de la témperature

A la fabrication, le compartiment réfrigérateur de l'appareil a été régle sur une température de +5 ˚C.

Vous pouvez chaner les reglages: voir la description du bandeau de commande: 2 Touche de réglage de la temperature:

Nous recommandons un réglage sur env. +4 ˚C.

Ne rangez pas les aliments délicats a une température supérieure à +4 ˚C.

Conseils d'utilisation

- l'appareil chauffe légérement une partie ses surfaces frontales pour empécher une condensation d'eau sdans la zone du joint de porte
- Pendant que li groupe frigorifique morche, des gouttteleettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arriere du compartiment réfrigérateur. Inutile du gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arriére se dégivre automatiqument. La paroi arriére se dégivre automatiqument. L'eau de dégivrage est récuperée dans la rigole d'ecoulement. Fig ❽/B, puis coule jusqu'au groupe frigorifique ou'elle s évapore.
- Si l'air est trés humide, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment refrigerateur et notamment sur les clayettes en verre. aliments sans les deballer et abaissez la température du compartimént réfrigérateur.
- Si aprés avoir refermé le compartiment congélateur la porte refuse de s'ouvrir á nouveau, attendez s.v. p 2 á 3 minutes, temps nécessaire á la dépréssion, dans le compartiment , pour se résorber.
- En raison du systéme frigorifique employé, les grilles dee congélation peuvent se couvrir padiment de givre en certains endroitsb Ceci n'influe pas sur leur fonction ni sur la consommation d' électricité. Un dégivrage s'impose uniqment lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute l surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

compartiment congélateur.

Appuyez sur la touche (Fig. ❷/1).

Le voyant de température (Fig. ❷/3) s'éteint. La réfrigération et l'éclairage se désactivent.

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas servir pendant une assez longue période, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant, dégivrez l'appareil et nettoyez-le. Laissez la porte ouverte.

Rangement des aliments

Consignes pour le rangement

- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliment ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entreposez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
  – Risque d'explosion!
- La partie la plus froide du réfrigérateur se trouve contre la paroi arrière et sur la clayette du bas. Stockez-y les aliments délicats.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de bouteilles contenant des liquides susceptibles de geler car elles éclateraient pendant la congélation.

Exemple de rangement

Fig. ❶

Dans le **compartiment congélateur (B)**
Pour congeler des aliments, les ranger, et préparer des glaçons.

Sur les **clayettes (6)**
De haut en bas: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Sur la **clayette (7)**
Bouteilles.

Dans le **bac à légumes (9)**
Fruits et légumes, salades.

*Dans le **petit support (12)**
Les petites bouteilles. (*Oeufs)

Dans les **supports (13)**
Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. ❹).

Clayette à bouteilles (Fig. ⓬)
Les clayettes permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre.

Pour les nettoyer, tous les supports et casiers équipant la porte sont amovibles.

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. ❺).

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Le compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour stocker des produits surgelés, pour surgeler des aliments et fabriquer des glaçons.

Si la température ambiante descend en-dessous de +16 °C, le groupe frigorifique tourne moin longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi.

Consignes pour les achats de produits surgelés

- N'achetez pas de produits dont l'emballage est abîmé.
- Vérifiez la date-limite de conservation. Elle ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à –18 °C.
- Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Transportez-les rapidement jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil.

Congeler soi-même les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et de qualité.

Se prêtent à la congélation:
La viande et les saucisses, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plat cuisinés, les restes de plat, le jaune d'oeuf, le blanc d'oeuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:
Les oeufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

Le blanchiment des fruits et légumes
Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. (Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire).

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage puis emballez-les. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à coeur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:
Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

N'utilisez pas:
Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelle et les sacs en plastique ayant déjà servi.

Placez les aliments frais dans l'emballage, extrayez l'air puis fermez hermétiquement.

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:
Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez dessus une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.

Capacité de congélation

Les aliments doivent congeler à coeur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil.

Si vous congelez les produits dans les tiroirs de congélation, la capacité de congélation maximale diminue légérement.

N'utilisez le bac du bas que pour ranger des alliments congelés.

Les indications relatives à la capacité de congélation maximale selon la norme actuelle se trouvent sur la plaque signalétique.

Rangement des produits surgeles

- Enfoncez les tiroirs de congélation jusqu á la butée. Ceci est important por garantir une prfaite circulation d'air dans l'appareil.
- Si vous devez ranger beaucoup d'alimentz, sortez tous les tiroirs de congélation de l' appareil sauf le plus bas et entreposez les aliments directement sur les grilles. Pour retier les tiroirs, tirez-les jusqu' a la butée; levez-les puis sortes-les.

Supercongélation

La touche s'allumant indique que la supercongélation vient de s'activer. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Suivant ces quantités, vous devrez enclencher la supercongélation jusqu'à 24 heures avant. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez profiter de toute la capacité de congélation, vous devrez lancer la supercongélation 24 heures avant. Pendant la supercongélation, le compartiment congélateur refroidit au maximum et descend à une très basse température. La supercongélation se désactive automatiquement env. 50 h après son activation.

Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 1 kg) sans supercongélation.

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Remarque

Lorsque la supercongélation fonctionne, le compartiment réfrigérateur refroidit lui aussi fortement.

Fabrication de glaces

Attention

Ne pas utiliser de machine a glace dans le compartiment congélateur.

Fabrication de glaçons

Des bacs á glaçons sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Remplissez le bac a glaçons aux 3/4 avec de l'eau puis placez-le dans le compartiment congélateur. Pour déatacher les glaçons, mettez briévement le bac sous l'eau du robinet ou voilez-le légérement.

Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abîment.
La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

A une température de –18 °C, vous pouvez stocker le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et pâtisseries pendant 4 mois maximum, les fromages, volailles et viandes pendant 6 mois maximum, les légumes et les fruits pendant 8 mois maximum.

Calendrier de congélation

Figure ❾ (selon le modéle)

Pour empécher que la qualité des produits surgelés ne baisse. il importe de ne pas dépasser la durée de conservation admiseb

Dégivrage

Cette derniére dépend de la nature des denrées. Les chiffres á coté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise. Dans le cas des produits surgelés, respectez également la date de fabrication ou la date limite de conservation recommandée.

Décongélation des produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités:

– A température ambiante,
– Dans le réfrigérateur,
– Dans le four électrique,
– Avec/sans chaleur tournante,
– Dans le micro-ondes.

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés en partie et totalement si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autre aliments plus de trois jours à une température de +3 °C.

Autrement, si le goût, l'odeur et l'aspect non pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. ❽/B) puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. La rigole d'écoulement et la goulotte collectrice doivent être toujours propres pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler facilement.

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une épaisse couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.

N'enlevez en aucun cas le givre ou la glace avec un couteau car vous pourriez percer l'évaporateur du compartiment congélateur

Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires ou s'enflammer.

Lorsque l'intérieur du compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace, il faut le dégivrer.

Procédez comme suit:

- Enlevez les aliments surgelés, enveloppez-les dans du papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien sec, remettez l'appareil en marche puis replacez les aliments surgelés.

Accélération du dégivrage

Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une **casserole d'eau chaude** sur un support dans le compartiment congélateur.

Pour dégivrer le congélateur, ne mettez jamais à l'intérieur d'appareil chauffant électrique, de bougie ou de lampe à pétrole.

Une grande prudence est recommandée lors de l'utilisation de **bombes aérosol** dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs ou contenir des solvants ou gaz propulseurs qui abîmeraient le plastique, pourraient nuire à la santé et favoriseraient la corrosion.

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, ou coupez le disjoncteur/ dévissez le fusible.

N'utilisez pas de nettoyeur à (jet de) vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Risque d'électrocution.

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.
Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

Pendant le nettoyage, veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'infiltre pas dans les éléments de commande et dans l'éclairage. Pour nettoyer l'appareil entier (à l'exception du joint de porte), utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, comme du liquide pour la vaisselle par exemple. N'utilisez pas de poudres abrasives, récurantes, ni de produits contenant un acide ou des solvants chimiques.

Pour éviter de laisser des traces mates, n'utilisez pas non plus de produits d'entretien étiquetés «sans agent récurant».

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire puis essuyez-le bien pour le sécher.

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. ❽/B) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Bruits de fonctionnement

Afin que la température choisie reste constante, l'appareil enclenche périodiquement le compresseur.
Les bruits qui en résultent proviennent du fonctionnement de l'appareil.
Ils diminuent automatiquement dès que l'appareil a atteint la température de service.

Le **bourdonnement** vient du moteur (entraînant le compresseur). Ce bourdonnement peut être brièvement plus fort lorsque le moteur s'enclenche.

Les **gargouillis ou bourdonnements légers** viennent du fluide réfrigérant en circulation dans les tubulures.

Les **déclics** sont toujours perçus lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.

Si l'appareil est équipé d'un ventilateur, l'air circulant à l'intérieur de l'appareil engendre **un léger bruit de fond.**

Si les bruits de fonctionnement deviennent trop forts, vous pouvez peut-être en trouver facilement la cause et les supprimer.

L'appareil n'est pas d'aplomb
Remettez-le d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds vissables ou placez une cale épaisse dessous.

L'appareil touche une paroi
Eloignez l'appareil des meubles ou autres appareils qu'il touche.

Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou sont coincés
Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.

Les bouteilles ou les récipients se touchent
Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi du froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil, laissez le moins longtemps possible les portes ouvertes. Moins la porte du compartiment congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre dans le tiroir.
- Veillez au maintien d'un écart de 60 mm par rapport à la paroi arrière. Ceci permet à l'air qui s'est échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle.

Remédier soi-même aux petites pannes

Pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au problème. Si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas alors que le groupe frigorifique marche
Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage marche (Fig. ⓫/A). S'il n'est pas coincé, c'est l'ampoule qui est défectueuse.

Remplacement de l'ampoule
Débranchez la fiche mâle de l'appareil puis coupez le disjoncteur/dévissez le fusible.

Changez l'ampoule: (Fig. ⓫/a-b-c)
220–240 V, 25 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV.

Les aliments surgelés sont collés
Séparez-les à l'aide d'un objet non pointu, par ex. une cuillère.

Le compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace
Dégivrez puis nettoyez le compartiment congélateur. Après y avoir rangé à nouveau les aliments, assurez-vous que la porte ferme bien.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé
Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ❽/A) est bouchée , débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid
Réglez l'appareil sur une température plus élevée.

Vous avez éventuellement placé trop de produits frais dans le compartiment congélateur. Par conséquent, le groupe frigorifique reste enclenché très longtemps. Pour la même raison, la température du compartiment réfrigérateur est très basse.

Ne dépassez pas la "Capacité maxi. de congélation" inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⓭).

La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.
Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

Vérifiez que l'orifice d'entrée de l'air situé en bas dans le socle ou celui d'évacuation de l'air n'est pas obstrué.

Le compartiment congélateur est trop chaud et les produits surgelés décongèlent
La température de la pièce où se trouve l'appareil fait moins de +16 °C avec pour effet que le groupe frigorifique fonctionne moins souvent.

Remédier soi-même aux petites pannes

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le réfrigérateur ne produit pas de froid

Vérifiez

- Si l'appareil est enclenché.

– le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé/le fusible pas dévissé,

– la fiche mâle de l'appareil est bien enfoncée dans la prise de courant.

Service après-vente

Si malgré ces conseils vous n'avez pas pu remédier au problème, veuillez appeler le SAV. Ne procédez à aucune autre réparation de l'appareil, en particulier de son circuit électrique. N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans le répertoire d'agences du SAV ci-joint ou dans l'annuaire.

Plaque signalétique

Fig. ⓭

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.
Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

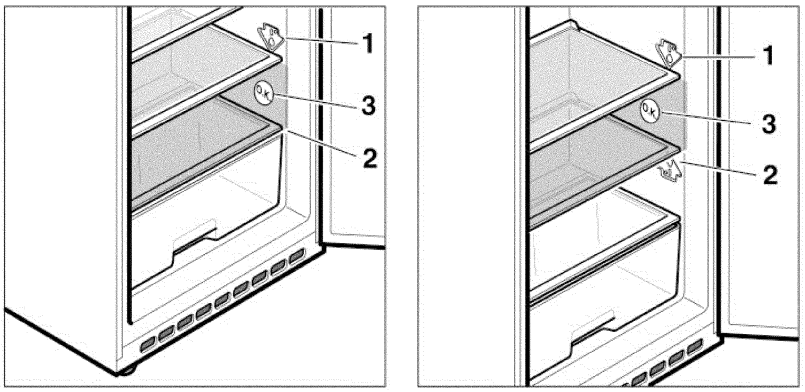
Pour une meilleure conservation de vos aliments, nous vous recommandons de bien vouloir respecter svp les règles d'hygiène alimentaire suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).
- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt).
- Pour que la température ne monte pas trop dans le compartiment réfrigérateur, laissez les aliments cuits refroidir d'abord hors du réfrigérateur. N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur inutilement et ne la laissez pas trop longtemps ouverte. Rangez les aliments de sorte que l'air puisse circuler librement.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant chaque repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

Zone la plus froide

Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).

La zone la plus froide ou zone destinée aux aliments délicats est repérée par la flèche suivante dans le compartiment réfrigérateur. Selon le modèle, cette zone se trouve complètement en bas entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en-dessous (Fig. 1/ 1 et 2) ou entre les deux flèches (Fig. 2/ 1 et 2) ou encore, en l'absence de flèches, dans tout le compartiment réfrigérateur à l'exception de la zone de la contre-porte.



La **zone la plus froide** convient idéalement pour conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables**, qui requièrent une **température de stockage inférieure à 4 •C,** tels que : la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les plats pré-cuisinés, les salades préparées, les mets sucrés à base d'□ufs et/ou de crème, les pâtes sucrées et salées fraîches, les pizzas, les quiches, les produits frais et fromages au lait entier, le fromage prêt à consommer.

Indicateur de température (Fig. 1/ 3 et 2/ 3)

Veillez à ce que l'indicateur de température ne soit pas exposé aux rayons solaires, ne le mettez jamais dans la bouche.

L'indicateur de température affiche les températures inférieures à 4 •C. Il sert à déterminer le réglage nécessaire du thermostat. Suivant la température ambiante, réglez le thermostat entre les chiffres 2 et 3. Si le thermostat permet un réglage au degré près, réglez-le sur 4 •C ou moins.

Au bout de 12 heures environ, lorsque la température est descendue en-dessous de 4 •C, l'indicateur de température vire du noir au vert et la mention **«O.K.»** devient visible (si cette mention n'apparaît pas, réduisez progressivement la température).

O.K.	●
Réglage correct	Température trop élevée. Réglez le thermostat sur une température plus basse.

pt

Índice

Pág.

Instruções sobre reciclagem 4
Reciclagem da embalagem 4
Reciclagem do aparelho antigo 4

Indicações sobre segurança 5

Determinações 6

Familiarização com o aparelho 6
Panorâmica geral 6
Painel de comandos 7

Instalação do aparelho 8
Temperatura ambiente 8
Local de instalação 8
Instalação 8
Ventilação 8
Depois do transporte 8
Alteração do batente da porta 8
Ligação eléctrica 8

Ligar, Desligar 9
Ligar o aparelho 9
Regular a temperatura 9
Desligar o aparelho 9
Colocar o aparelho fora de serviço 9

Arrumação dos alimentos 10
Importante na arrumação 10
Exemplo de arrumação 10
O equipamento interior 10

Pág.

Congelação e conservação de alimentos congelados, e preparação de gelo 11
A zona de congelação 11
Importante na compra de alimentos ultracongelados 11
Congelação de alimentos pelo próprio 11
Embalar os alimentos 11-12
Capacidade de congelação 12
Supercongelação 12
Preparar gelo 12
Tempo de conservação 12
Descongelar alimentos congelados 13

Descongelação 13
A zona de refrigeração 13
Descongelar a zona de congelação 13
Ajudas na descongelação 14

Limpeza 14

Ruídos de funcionamento 15

Conselhos para poupar energia 15

Eliminação de pequenas anomalias 16
O que fazer, se... 16-17

Assistência Técnica 17
Placa de características 17

Normas sobre a higiene nos alimentos 18

Instruções sobre reciclagem

♻ Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

⚠ Aviso

Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!

♻ Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.

Este aparelho está identificado de acordo com a Directriz europeia 2002/96/EG sobre aparelhos de frio eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Directriz prevê o enquadramento para uma aceitação e revalorização dos aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

⚠ Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.

2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

Indicações sobre segurança

Antes de pôr aparelho a funcionar, deverá ler, atentamente, as informações referidas nas das Instruções de Serviço e de Montagem. Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

Guarde com cuidado as Instruções de Serviço e de Montagem, eventualmente, para um terceiro possuidor do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza, se as indicações seguintes não forem respeitadas:

Este aparelho contém, em quantidade reduzida, o agente de refrigeração Isobutano (R600 a), um gás natural com elevado grau de compatibilidade com o meio am-biente, mas inflamável. No transporte e instalação do aparelho, verificar com atenção, se não o circuito de frio não apresenta qualquer dano. Em caso de danos, evitar chamas livres ou fontes de ignição e arejar, durante alguns minutos, o espaço onde o aparelho se encontra.

- Para limpeza ou descongelação, nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O vapor pode infiltrar-se e atingir com-ponentes do aparelho condutores de corrente e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar quaisquer aparelhos eléctricos dentro do aparelho.
- Se o aparelho apresentar danos, não o colocar em funcionamento. Em caso de dúvidas, con-sultar o fornecedor.
- Proceder à ligação e instalação do aparelho, de acordo com as Instruções de Montagem. Os valores da instalação doméstica e as indicações na placa de características têm que coincidir
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema de protecção de terra do edifício estiver instalado de acordo com as normas.
- Em caso de anomalia, na manutenção e na limpeza, desligar o aparelho da rede. Desligar a ficha da tomada ou o fusível. Puxar sempre pela ficha e não pelo cabo.
- As reparações em aparelhos eléctricos só podem ser executadas por técnicos especializados. As reparações indevidas podem acarretar perigos consideráveis para o utilizador.
- Álcool de elevada percentagem só deve ser guardado bem vedado e com a embalagem em posição vertical. Os produtos com gases propulsores (p. ex. latas de natas, sprays, etc.) e materiais explosivos, não podem ser guardados dentro do aparelho. – Perigo de explosão!
- Não danificar os componentes do circuito de frio, p. ex., furando os canais do circuito de frio do evaporador com objectos pontiagudos, dobrando as tubagens, raspando revestimentos de superfícies, etc. O agente de refrigeração, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos.
- Não tapar nem fechar as aberturas de ventilação do aparelho.
- Não utilizar indevidamente rodapé, saliências, porta ou outros componentes do aparelho como estribo ou ponto do apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho. Em caso algum, deverão as crianças pendurar-se, p. ex., em saliências ou na porta do aparelho.
- Se o aparelho tiver uma fechadura instalada posteriormente, manter, sempre, a chave fora do alcance de crianças.
- Gelados ou cubos de gelo não devem ser retirado do congelador e levados, de imediato, à boca (Perigo de queimaduras devido a temperaturas muito baixas).
- Não guardar líquidos em garrafas ou latas, principalmente bebidas gaseificadas, dentro da zona de congelação. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem ficar congeladas e agarradas aos alimentos.

Determinações / Familiarização com o aparelho

Determinações

O aparelho é indicado para a refrigeração e congelação de alimentos e, ainda, para a preparação de gelo.

O aparelho foi concebido para o uso doméstico.

Em caso de utilização industrial, têm que ser respeitadas as normas para uso industrial.

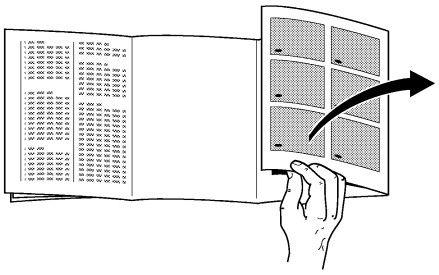
Este aparelho corresponde à norma de protecção contra acidentes em instalações de frio (VBG 20).

O circuito de frio foi testado relativamente a sua estanquidade.

Este produto corresponde às normas de segurança em vigor para aparelhos eléctricos.

O aparelho foi concebido para instalação solo. Ele não pode ser instalado como aparelho de encastrar.

Familiarização com o aparelho



Antes de iniciar a leitura, favor desdobrar as últimas páginas com as ilustrações.

Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos. São, por isso, possíveis diferenças de equipamento e de detalhe nas figuras.

Panorâmica geral

Fig. ❶

1–4 **Painel de comandos**
5 **Iluminação interior**
6 **Prateleiras**
***7** **Suporte para garrafas**
8 **Calha colectora da água da descongelação**
9 **Gaveta para legumes e fruta**
10 **Suporte para ovos**
11 **Prateleira**
12 **Prateleira para garrafas pequenas, latas (*suporte para ovos)**
13 **Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.**
14 **Gavetas de congelação**
15 **Calendário de congelação**

A **Zona de refrigeração**
B **Zona de congelação**

* Não existente em todos os modelos

Familiarização com o aparelho

Painel de comandos

Fig. ❷

1 – Tecla de ligar/desligar

O funcionamento do aparelho é indicado pelo piscar ou iluminação de um dos indicadores luminosos de temperatura **Fig. ❷/3**.

2 – Tecla de regulação de temperatura da zona de refrigeração

A temperatura da zona de refrigeração pode ser regulada entre +8 ºC até +2 ºC.

Manter a tecla premida, ou activá-la tantas vezes, até que a indicador luminoso da temperatura pretendida fique iluminado, Fig. ❷/**3**.

A temperatura da zona de congelação não pode ser regulada separadamente. Temperaturas mais frias na zona de refrigeração provocam, também, temperaturas mais baixas na zona de congelação.

3- Indicadores luminosos de temperatura. Os números junto dos indicadores luminosos de temperatura correspondem a temperaturas da zona de refrigeração em ºC. A iluminação do indicador luminoso mostra a temperatura regulada.

4- Tecla «super» de Ligar/Desligar (Supercongelação)

O funcionamento é indicado através da **iluminação da tecla**. A supercongelação serve para congelação de grande quantidade de alimentos frescos e, de acordo com a quantidade, deve ser ligada até 24 horas antes da colocação dos alimentos. Em geral bastam 2–3 horas, mas se se desejar utilizar a capa-cidade máxima de congelação, são neces- sárias 24 horas. Durante a supercongelação, a zona de congelação é arrefecido tanto quanto possível, atingindo-se, assim, uma temperatura muito baixa. A supercongelação desliga auto-maticamente cerca de 50 horas depois de ter sido activada.

Pequenas quantidades de alimentos (até 1 kg) podem ser congeladas sem a supercongelação.

Indicação:

Durante a supercongelação também a zona de refrigeração pode ser ligeiramente refrigerada mais intensa.

Indicação:

Com temperaturas ambiente inferiores a +20 ºC e na refrigeração «super», a iluminação interior, com a porta quase fechada (ou com o interruptor da iluminação accionado), pode iluminar com menor intensidade. Isto é con-dicionado por razões técnicas de frio e, por isso, não deve ser motivo de preocupação.

Instalação do aparelho

Ter em atenção a temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (ver a placa de características, Fig. ⓭), o aparelho pode funcionar entre as seguintes temperaturas ambiente:

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+16 °C até 38 °C
T	+16 °C até 43 °C

Se a temperatura ambiente baixar para valores inferiores ao limite de temperatura ambiente, é reduzido o tempo de funcionamento da máquina de frio. Isto leva a que a zona de congelação não seja suficientemente alimentada com frio. Em casos extremos, os alimentos congelados podem descongelar.

Local de instalação

A instalação deve ser feita em local seco e arejado. O local de instalação não deve estar sujeito à acção directa dos raios solares nem deve estar próximo duma fonte de calor, como fogão, radiador, etc. Se for inevitável a instalação junto duma fonte de calor, deve ser utilizada uma placa de isolamento adequada ou serem observadas as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Em relação a fogões eléctricos 3 cm
Em relação a fogões a óleo ou a carvão 30 cm

Na instalação junto de outro aparelho de frio ou de congelação, é necessário um intervalo lateral mínimo de 2 cm, para se evitar a formação de condensação.

Instalação

O aparelho tem que estar em posição vertical firme e nivelado. Eventuais irregularidades do chão devem ser compensadas pelos dois pés roscados na parte da frontal do aparelho.

Ventilação

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder deslocar-se sem qualquer impedimento. Caso contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais e isso aumenta o consumo de energia. Por isso, nunca tapar as aberturas de ventilação (Fig.❸).

Alteração do batente da porta

Fases de trabalho, pela sequência dos números (Fig. ⓮)

Ligar o aparelho

Depois da instalação do aparelho, deve esperar-se, pelo menos ½ hora, até que o mesmo entre em funcionamento. Durante o transporte, pode suceder que o óleo existente no com-pressor se concentre no sistema de frio.

Antes de ligar o aparelho pela primeira vez, deverá limpar o seu interior (Ver Limpeza).

A tomada deve ficar em local de acesso fácil. Ligar o aparelho a uma tomada de 220–240V/ 50 Hz instalada de acordo com as normas em vigor. A tomada tem que estar protegida com um fusível de 10–16 A.

Nos aparelhos que venham a funcionar em países não europeus, tem que se verificar na placa de características, se a tensão e o tipo de corrente indicados coincidem com os valores da instalação doméstica. A placa de características encontra-se dentro do aparelho, em baixo, no lado esquerdo. Uma substituição, eventual-mente necessária do cabo eléctrico, só deve ser efectuada por um técnico.

Aviso!

Em caso algum o aparelho pode ser ligado a fichas electrónicas de poupança de energia (p. ex. Ecoboy; Sava Plug) e a rec-tificadores electrónicos que transformem corrente contínua em corrente alterna de 230 V (p. ex. instalações solares, redes eléctricas de navios.)

Ligar/Desligar

Ligar o aparelho

Premir a tecla (Fig. ❷/1).
O indicador luminoso de temperatura +5 ºC fica a piscar.

O aparelho começa a refrigerar, a iluminação interior actua, sempre que a porta for aberta

Regulação de temperatura

O aparelho vem regulado de fábrica para +5 ºC de temperatura na zona de refrigeração.

Os valores de regulação podem ser alterados, ver descrição sobre o painel de comandos: 2.

Tecla de regulação de temperatura.

Recomendamos uma regulação de +4 ºC.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura superior a +4 ºC.

Indicações sobre funcionamento

- As zonas de topo da estrutura são, em parte, ligeiramente aquecidas. Isto evita a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior do frigorífico. Não é necessário raspar o gelo nem limpar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é captada na calha colectora, Fig. ❸/B, encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.
- No caso de elevada humidade do ar, pode formar-se água de condensação, principal-mente, nas prateleiras de vidro. Se for este o caso, conservar os alimentos embalados e seleccionar uma temperatura mais fria para a zona de refrigeração.
- Caso não seja possível voltar, de imediato, a abrir a porta da zona de congelação, deve aguardar 2 a 3 minutos, até que o vácuo, entretanto formado, seja compensado
- Condicionado pelo sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapida-mente cobertas de gelo em vários pontos. Isto não tem qualquer influência no funcionamento nem no consumo de energia. Só é necessário descongelar, se em toda a superfície das grelhas de congelação se tiver formado uma camada de gelo com uma espessura superior a 5 mm.

Desligar o aparelho

Premir a tecla (Fig. ❷/1).

O indicador luminoso de temperatura (Fig. ❷/3) apaga-se e, com isso, fica desligada a refrigeração e a iluminação

Colocar o aparelho fora de serviço

Se o aparelho não for utilizado por longos períodos de tempo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho. Deixar as portas abertas.

Arrumação dos alimentos

Importante na arrumação

- Deixar arrefecer alimentos e bebidas fora do aparelho.
- Arrumar os alimentos, se possível, embalados ou bem tapados. Com isto, conservam-se aroma, cor, humidade e frescura, além disso, são evitadas as transmissões de sabores. Guardados desembalados dentro das res-pectivas gavetas devem ser apenas, legumes, fruta e saladas.
- Evitar o contacto de óleo e gorduras com os componentes de plástico e com o vedante da porta (de contrário, estes podem, tornar-se porosos).
- Não guardar no aparelho quaisquer produtos explosivos e o álcool de elevada percentagem só deve ser guardado bem vedado e com a embalagem em posição vertical. – Perigo de explosão!
- Na zona de refrigeração as áreas mais frias são na parede posterior e em baixo, sobre
  a última prateleira. Utilizar estas áreas para os alimentos sensíveis.
- As garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas na zona de congelação. Ao congelarem, as garrafas rebentam.

Exemplo de arrumação

Fig. ❶

Na **zona de congelação (B)**
Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Nas **prateleiras (6)**
De cima para baixo, produtos de panificação, alimentos confeccionados e lacticínios.

Na **prateleira (7)**
Garrafas

Na **gaveta de legumes (9)**
Legumes, fruta e saladas

* Na **prateleira pequena (12)**
Garrafas pequenas. (*Ovos)

Nas **prateleiras (13)**
Garrafas grandes

O equipamento interior

As prateleiras na zona de refrigeração podem ser mudadas de posição com a porta aberta apenas a 90º. Para mudar a posição, puxar a prateleira para fora, baixá-la, retirá-la para fora e colocá-la na posição desejada. (Fig. ❹).

Prateleira para garrafas (Fig. ⓬/7)
Nas cavidades podem ser guardadas e empilhadas garrafas com toda a segurança.
Todas as prateleiras e recipientes da porta podem ser retirados para limpeza.

Para mais facilmente retirar os recipientes e as prateleiras, levantá-los ligeiramente (Fig. ❺).

Congelação e conservação de guardar alimentos e preparação de gelo

A zona de congelação

A zona de congelação é indicada para conservar alimentos ultracongelados, para congelar alimentos e para preparar cubos de gelo.

Se a temperatura ambiente baixar para valores inferiores ao limite de temperatura ambiente, é reduzido o tempo de funcionamento da máquina de frio. Isto leva a que a zona de congelação não seja suficientemente alimentada com frio

Importante na compra de alimentos ultracongelados

- Verificar, se a embalagem não está danificada.
- O prazo de validade não deve estar ultrapassado.
- O termómetro da arca do estabelecimento de venda deve indicar –18 ºC ou menos
- Os alimentos ultracongelados devem ser comprados em último lugar e devem ser transportados rapidamente para casa, bem embalados em jornais ou dentro de um saco térmico.

Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

Congelação de alimentos frescos

Na congelação de alimentos, só devem ser utilizados alimentos frescos e em perfeito estado.

Para congelar, são indicados:
Carnes e produtos de charcutaria, aves, caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, frutos, produtos de pastelaria, pizas, alimentos confeccionados, restos de comida, gemas e claras de ovos.

Não são indicados para congelar:
Ovos inteiros com casca, natas azedam, maionese, saladas de folha, rábanos, rabanetes e cebolas.

Branqueamento de legumes e fruta
Para se manter a cor, o sabor, o aroma e a vitamina «C», os legumes e a fruta, antes de congelados, devem ser branqueados. (No branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados, rapidamente, em água a ferver. – Literatura sobre congelação, na qual também é descrito o branqueamento, pode ser adquirida em livrarias).

Embalar os alimentos

Embalar os produtos em conformidade com as necessidades do seu lar. Fazer porções de legumes e fruta até 1 kg e carne até 2,5 kg. As porções pequenas congelam mais rapidamente e a qualidade mantém-se perfeita durante a descongelação e a confecção dos alimentos.

Embalar os alimentos hermeticamente, para que não percam o sabor nem sequem.

Para embalar, são indicados:
Películas de plástico, mangas de polietileno, folha de alumínio e caixas próprias para congelação. Estes produtos podem ser comprados no comércio da especialidade.

Congelação e conservação de guardar alimentos e preparação de gelo

Não apropriados:
Papel de embalagem, papel vegetal, celofane, sacos para lixo e sacos de compras já utilizados.

Colocar os alimentos na embalagem, retirar o ar completamente e fechar a embalagem hermeticamente.

Para fechar as embalagens são indicados:
Elásticos, grampos de plástico, fios próprios, fitas autocolantes resistentes ao frio ou produtos similares. Os sacos e as mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para fechar sacos de plástico.

Antes de colocar os alimentos na zona de congelação, sinalizar o conteúdo da embalagem e a data de congelação.

Capacidade de congelação

Os alimentos devem congelar até ao núcleo tão rápido quanto possível. Só assim se conservam as vitaminas, o valor nutritivo, o aspecto e o sabor. Não deverá, por isso, ultrapassar a capacidade de congelação do seu aparelho.

Na congelação dos alimentos dentro das gavetas, é reduzida, ligeiramente, a capacidade máxima de congelação. A última gaveta só deve ser utilizada para conservar alimentos congelados.

Na chapa de características encontrará indicações sobre a capacidade máx. de congelação, segundo a Norma actual.

Conservar alimentos congelados

- Importante para uma circulação de ar perfeita dentro do aparelho é a introdução completa das gavetas de congelação.
- Se houver muitos alimentos para arrumar, podem retirar-se todas as gavetas, menos a última e colocar os alimentos directa-mente sobre as grelhas de congelação. Para retirar as gavetas, basta puxá-las para fora, até ao batente e levantá-las ligeiramente à frente.

Supercongelação

O funcionamento do aparelho é indicado através da iluminação da tecla. A supercongelação serve para congelar grande quantidade de alimentos frescos e, de acordo com a quanti-dade, deve ser ligada até 24 horas antes da colocação dos alimentos. Em geral bastam 2–3 horas, mas se se desejar utilizar a capa-cidade máxima de congelação, são neces- sárias 24 horas. Durante a supercongelação,
a zona de congelação é arrefecido tanto quanto possível, atingindo-se, assim, uma temperatura muito baixa. A supercongelação desliga auto-maticamente cerca de 50 horas depois de ter sido activada.

Pequenas quantidades de alimentos (até 1 kg) podem ser congeladas sem a supercongelação.

Indicação

Durante a supercongelação a zona de refrigeração também é refrigerada mais intensamente.

Preparação de gelo

Atenção

Não utilizar aparelhos eléctricos de fazer gelados dentro da zona de congelação.

Produção de cubos de gelo

As cuvetes de gelo podem ser adquiridas no comércio da especialidade. Encher as cuvetes com água até æ da sua capacidade e colocá-las na zona de congelação. Para melhor soltar os cubos de gelo, colocar a cuvete sob água corrente ou torcê-la ligeiramente.

Tempo de conservação

Para evitar perdas de qualidade dos alimentos congelados, é importante que o tempo de con- servação permitido não seja ultrapassado. O tempo de conservação depende do tipo dos alimentos.
A – 18 ºC, podem ser conservados, até 4 meses, peixe, enchidos, alimentos confeccionados e produtos de pastelaria, até 6 meses, queijo, aves, carne e, até 8 meses, legumes e fruta.

Congelação e conservação de guardar alimentos e preparação de gelo

Calendário de congelação

Fig. ❾ (não existente em todos os modelos)

Para se evitarem perdas de qualidade dos alimentos congelados, é importante que o tempo de conservação permitido não seja ultrapassado. O tempo de conservação depende do tipo dos alimentos. Os números junto dos símbolos, indicam o tempo de conservação máximo, em meses, para os alimentos congelados. No caso de alimentos ultracongelados, já confeccionados, existentes no mercado, tem que ser respeitada a data de produção ou o tempo de conser-vação indicado.

Descongelar alimentos congelados

Dependendo do tipo e do modo de confecção, pode optar-se pelas seguintes possibilidades:

– à temperatura ambiente
– no frigorífico
– no forno eléctrico
– com/sem ventilador de ar quente
– no aparelho de micro ondas

Alimentos em fase de descongelação ou já descongelados podem ser novamente congelados, se não estiverem sujeitos a temperaturas superiores a + 3 ºC, no caso de carne e peixe, mais de um dia e, outros alimentos, por mais de 3 dias.

Caso contrário, se o sabor, cheiro e aspecto não estiverem alterados, podem ser cozinhados por qualquer processo e voltar a ser congelados.

Neste caso o tempo máximo de conservação não deve ser totalmente considerado.

Descongelar

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é captada na calha colectora, Fig. ❽/B, encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. A calha colectora e o orifício de escoamento devem ser mantidos sempre limpos, para que a água da descongelação possa escoar livremente.

Descongelar a zona de congelação

A zona de congelação não descongela automaticamente, porque os alimentos congelados não podem começar a descongelar. Uma espessa camada de gelo prejudica a transmissão de frio para os alimentos e aumenta o consumo de energia.

Nunca soltar o gelo com uma faca, pois, o evaporador da zona de congelação pode ser irremediavelmente danificado.

O agente de refrigeração, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos, inflamar-se e provocar chamas.

Se a zona de congelação apresentar muito gelo, deve ser descongelada.

Procedimento:

- Retirar os alimentos congelados, embrulhá-los em papel de jornal e guardá-los num local fresco
- Desligar a ficha da tomada.
- Deixar a porta aberta e apanhar a água da descongelação com um pano ou uma esponja.
- Secar bem a zona de congelação, voltar a ligar o aparelho e colocar os alimentos congelados.

Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, utilizar, de preferência, um **recipiente com água quente**, colocado sobre uma base, no fundo do compartimento de congelação.

Nunca colocar aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo dentro do aparelho, para ajudar na descongelação.

Cuidado ao utilizar **sprays descongelantes**, pois estes podem formar gases explosivos ou conter agentes propulsores ou diluentes que danificam os componentes sintéticos, podem ser prejudiciais à saúde ou provocarem corrosão.

Antes da limpeza, desligar sempre a ficha da tomada, desligar o fusível ou desaparafusá-lo.

Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor. O vapor quente pode danificar as superfícies e o sistema eléctrico. – Perigo de choque eléctrico!

Limpar a zona de refrigeração uma vez por mês. A limpeza da zona de congelação deve ser feita depois de cada descongelação.

A água da limpeza não deve, de forma alguma, infiltrar-se no painel de comandos nem na iluminação. Para limpeza de todo o aparelho, excepto o vedante da porta, aconselhamos um pouco de água morna misturada com um produto de limpeza suave e levemente des-infectante, por exemplo, detergente para lavagem manual da loiça. Não são adequados produtos de limpeza com teor de areia, abrasivos ou ácidos, nem solventes químicos.

Para se evitarem manchas, também não devem ser utilizados produtos de limpeza designados como «isentos de produtos abrasivos».

O vedante da porta deve, apenas, ser lavado com água limpa e, depois, bem seco.

A calha colectora (Fig. ❽/B) e o orifício de escoamento na zona de refrigeração devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escoar livremente, Ter atenção para que, se possível, não passe água de limpeza através do orifício de escoamento e escorra para a tina de evaporação.

Indicações sobre ruídos de funcionamento

Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga de tempos a tempos, o compressor.
Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho.
Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura seleccionada.

O **zumbido** é provocado pelo motor (compressor). Ele pode ser, omentaneamente, mais forte, quando o motor liga.

O **borbulhar**, **gorgolejar** ou **vibração** é provocada pela circulação do agente de refrigeração nas tubagens.

O **clic** será ouvido sempre que o termóstato ligue ou desligue o motor.

Num aparelho com ventilador pode-se ouvir um **ligeiro sussurro** provocado pela corrente de ar no espaço interior do aparelho.

Se os ruídos condicionados pelo funcionamento forem muito fortes, isto terá, provavelmente, causas simples que talvez possam ser resolvidas facilmente.

O aparelho está desnivelado
Por favor, nivele o aparelho com o auxílio dum nível de bolha de ar. Para isso, utilize os pés roscados ou ponha-lhes um calço por baixo.

O aparelho está «encostado»
Por favor, afaste o aparelho dos móveis ou aparelhos a que está encostado.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou prendem
Verifique as peças móveis e, eventualmente, volte a arrumá-las.

Garrafas ou recipientes tocam-se
Afaste ligeiramente as garrafas ou recipientes.

Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho num local fresco e bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de fontes de calor (radiadores, etc.)
- Não tapar as aberturas de ventilação do aparelho.
- Alimentos quentes, só depois de arrefecidos devem ser arrumados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, coloque-os, primeiro, na zona de refrigeração. O dos produtos congelados será, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos na zona de refrigeração.
- Se houver uma camada de gelo na zona de congelação, esta deve ser descongelada. Uma camada de gelo espessa prejudica a transmissão de frio para os alimentos congelados e provoca o aumento do consumo de energia.
- Para colocar ou retirar alimentos, abrir as portas do aparelho o menos possível. Quanto menos tempo a porta da zona de congelação estiver aberta, mais reduzida é a formação de gelo nesta zona.
- Manter a necessária distância de 60 mm em relação à parede traseira. Assim, o ar quente poderá sair sem qualquer impedimento.

Eliminação de pequenas anomalias

Anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos, verifique se, com as indicações seguintes, consegue eliminar a anomalia. Nos casos de esclarecimentos sobre funcionamento, o cliente tem que suportar integralmente os custos da intervenção do técnico, mesmo durante o período de garantia.

O que fazer se...

... a iluminação interior não funcionar, mas a máquina de frio estiver a funcionar?
Verificar, se é possível mover o interruptor da luz (Fig.⓫/A). Se ele se mover, significa que a lâmpada está fundida.

Substituição da lâmpada
Desligar a ficha da tomada ou desligar o dispositivo de segurança da instalação da doméstica.

Substituir a lâmpada: (Fig.⓫/a-b-c)
220–240V, máx. 25 Watt, E14

Se o interruptor da luz estiver preso, deverá pedir a intervenção dos Serviços Técnicos.

... os alimentos congelados estiverem agarrados?
Soltar os alimentos congelados com a ajuda de um utensílio sem arestas afiadas, p. ex. uma colher.

... a zona de congelação tiver uma espessa camada de gelo?
Descongelar e limpar a zona de congelação. Ao colocar, de novo, os alimentos, verificar, se a porta da zona de congelação ficou bem fechada.

O que fazer se...

... a base da zona de refrigeração estiver molhada?
Eventualmente, o orifício de escoamento da calha colectora da água da descongelação (Fig.❸/B) está entupido. Desentupir o orifício de escoamento com um objecto palito.

... a temperatura na zona de refrigeração for muito fria?
Regule uma temperatura mais elevada.

Eventualmente, foi colocada uma grande quantidade de alimentos frescos na zona de congelação. Isto provoca o funcionamento mais prolongado da máquina de frio. Neste caso, também a zona de refrigeração é mais fortemente arrefecida.

Não ultrapassar a «capacidade máxima de congelação», ver a placa de características, Fig. ⓭.

... a frequência e a duração de ligação da máquina de frio aumentarem?
A porta foi aberta frequentemente ou foi colocada uma grande quantidade de alimentos frescos.

Verificar, se as aberturas de ventilação estão tapadas.

... a zona de congelação estiver demasiado quente e os alimentos começarem a descongelar?
Eventualmente, a temperatura ambiente onde se encontra o aparelho é inferior a 16 ºC. Isto leva a que a máquina de frio funcione menos tempo.

Eliminação de pequenas anomalias

O que fazer se...

... o frigorífico não tiver capacidade de frio?

Verificar

– se o aparelho está ligado,

– se o sistema de protecção da instalação doméstica está desligado,

– se a ficha do aparelho está bem ligada à tomada.

Assistência Técnica

Se não for possível eliminar a anomalia, apesar das indicações atrás referidas, peça a inter-venção dos Serviços Técnicos. Neste caso, não faça mais qualquer intervenção no aparelho, especialmente nos componentes eléctricos. Não abra a porta desnecessariamente, para se evitarem perdas de frio.

Na lista de Postos de Assistência Técnica anexa ou na lista telefónica local encontrará o número de telefone do Posto da sua zona.

Placa de características

Fig. ⓭

Quando solicitar a intervenção dos Serviços Técnicos, indique o número de produto (= E-Nummer) e a data de fabrico (= FD). Poderá encontrar estas indicações na placa de características, em baixo, à esquerda, na zona de refrigeração.

Normas sobre a higiene nos alimentos

Caro cliente,

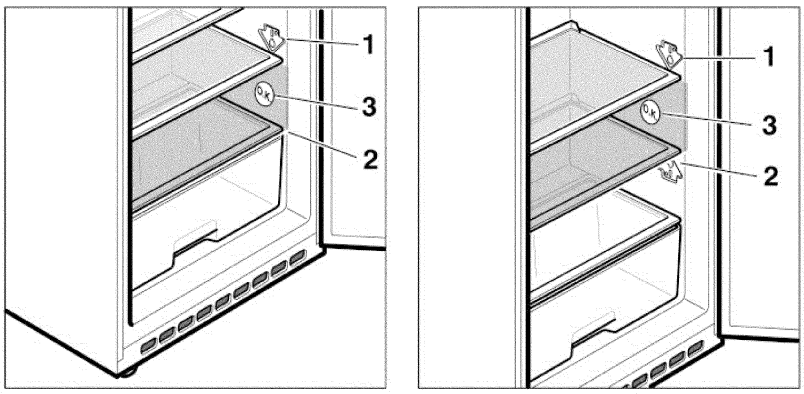
Em conformidade com a legislação francesa, para se evitar a listérias na zona de refrigeração do seu frigorífico, agradecemos a observação das seguintes indicações.

- Proceda à limpeza frequente da parte interior do seu frigorífico com um produto de limpeza suave, que não deixe oxidar as partes de metal (p. ex. um pouco de água morna com um pouco de detergente da loiça).
  Desinfectar as superfícies entretanto limpas, com o auxílio de um pouco de vinagre ou água com sumo de limão ou, ainda, com um produto bactericida existente no mercado e indicado para aparelhos de frio. (No caso de componentes metálicos, testar a compatibilidade do produto numa zona não visível do aparelho).
- Para que a zona de refrigeração não fique muito quente, deixar arrefecer os alimentos cozinhados para a temperatura ambiente fora do aparelho.
- Não abrir a porta desnecessariamente, nem a deixar aberta durante muito tempo. Arrumar os alimentos de forma que o ar possa circular livremente dentro do aparelho.
- Para evitar a contaminação entre alimentos de diferentes tipos, embalá-los separadamente ou guardá-los em caixas com tampa e bem fechadas.
- Na preparação de alimentos, só deve tocar nos mesmos com as mãos bem lavadas. Antes da preparação de outros alimentos, lavar repetidamente as mãos. Antes das refeições lavar, igualmente as mãos.
- Lave os utensílios de cozinha já utilizados (colheres, tábua de corte, facas, etc.), antes de os utilizar novamente.

Zona para alimentos sensíveis!

Guarde os alimentos, de acordo com o seu tipo, na zona de temperatura adequada (Ver Instruções de Serviço).

A «zona para alimentos sensíveis» está assinalada na zona de refrigeração com a seta abaixo indicada. De acordo com o modelo, esta zona localiza-se na parte de baixo do aparelho, entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. 1 /1 e 2) ou entre ambas as setas (Fig. 2/1 e 2) ou se não existirem setas gravadas, em qualquer parte da zona de refrigeração, excepto na zona da porta.



1 2

Esta zona é ideal para manter frescos os alimentos facilmente perecíveis e que necessitam duma **temperatura de conservação inferior a 4 •C**, como: Carne, aves, peixe, produtos de charcutaria, alimentos já confeccionados, saladas, doces tendo por base ovos ou cremes, massas frescas, pizas, quiches, produtos frescos, queijo fresco batido, queijos prontos a consumir guardados em embalagens de plástico.

Indicador de temperatura (Fig. 1/ 3 e 2/3)

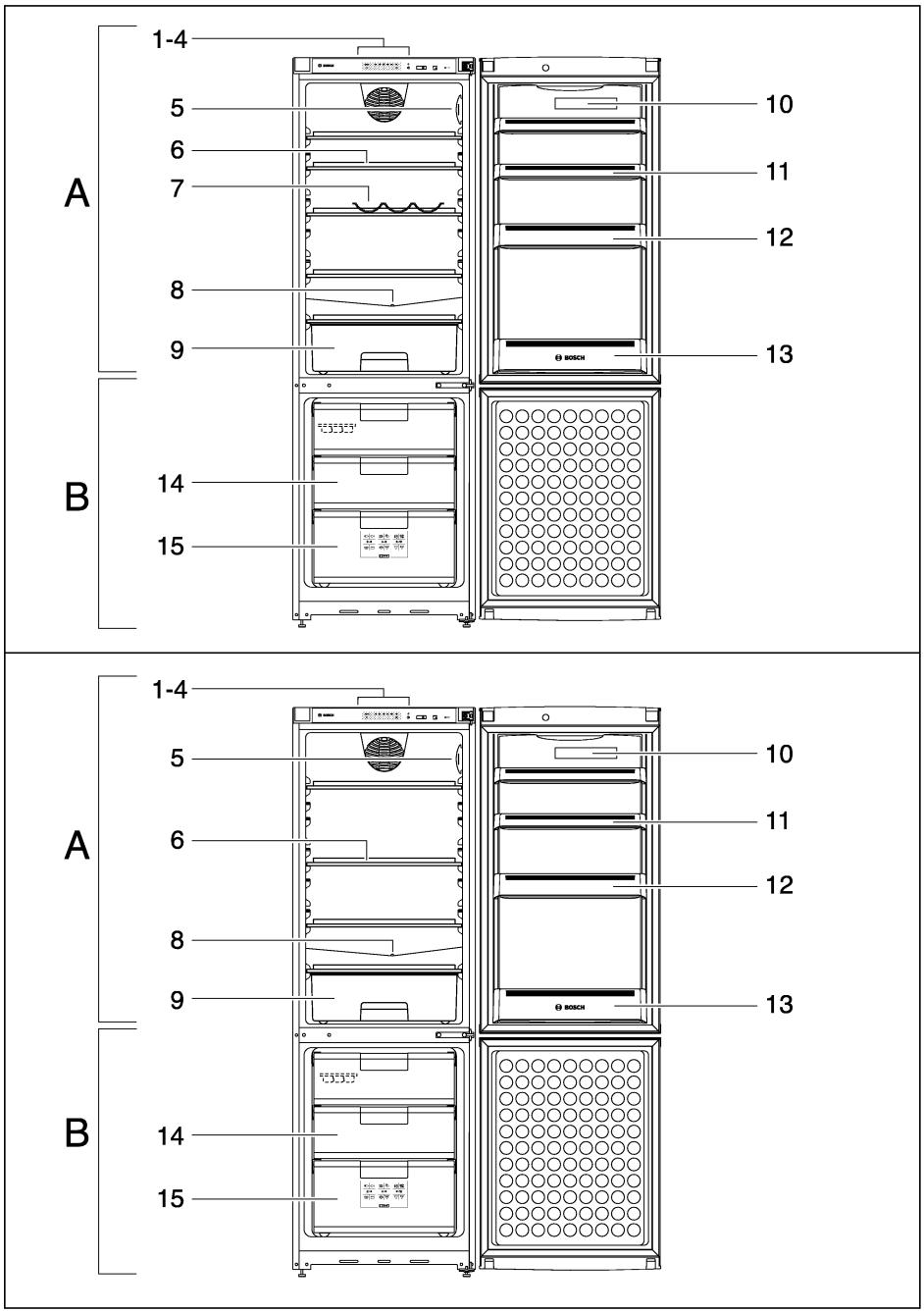
Não sujeitar o indicador de temperatura à acção directa dos raios solares, nem o colocar na boca.

O **indicador de temperatura indica temperaturas inferiores a 4 •C** e serve para determinar o ajuste necessário do regulador de temperatura. De acordo com a temperatura ambiente, ajustar o regulador de temperatura entre os dígitos 2 e 3. Se existir a possibilidade de uma regulação exacta dos graus, seleccionar uma temperatura de 4 •C ou inferior.

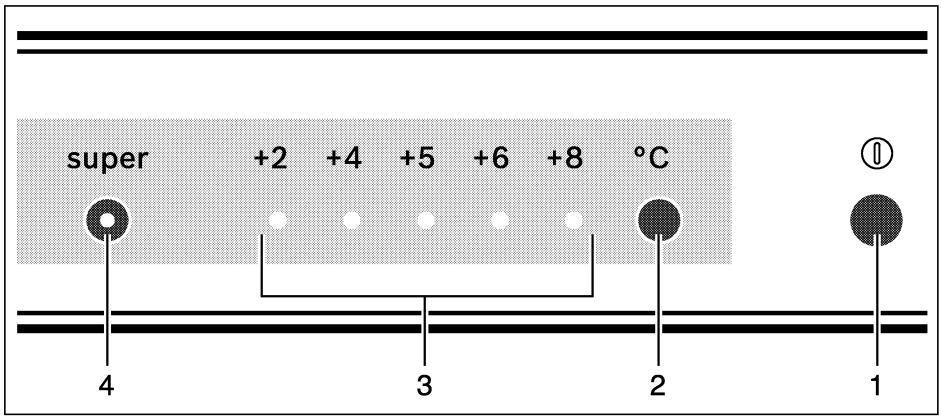
Passadas cerca de 12 horas, se a temperatura já tiver baixado para menos de 4 •C, a cor do indicador de temperatura altera-se de preto para verde e é legível a indicação «**OK**» (Caso tal não se verifique, vá regulando o selector de temperatura passo a passo, para uma temperatura mais fria.)

Ajuste correcto.

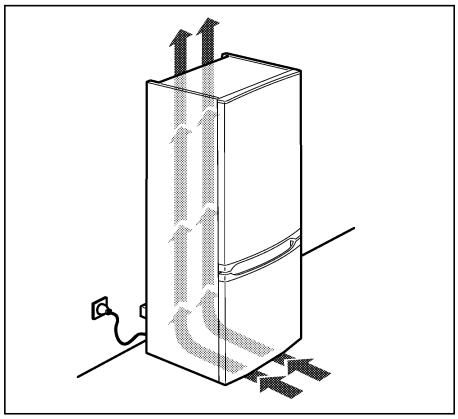
Temperatura demasiado alta, ajustar o regulador para uma temperatura mais baixa.



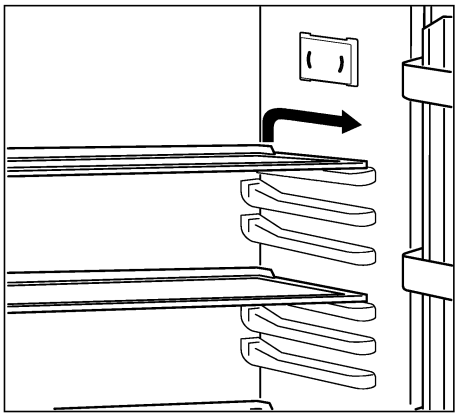
❶



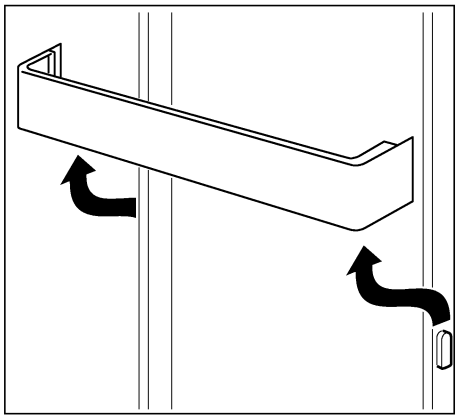
2



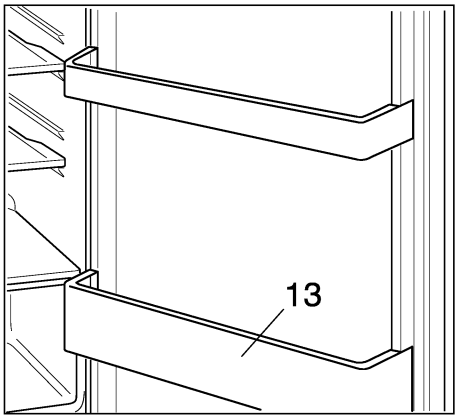
3



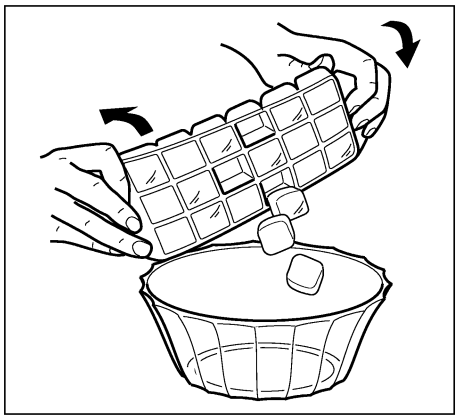
4



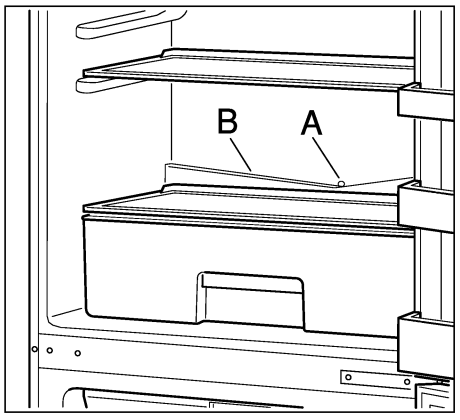
5



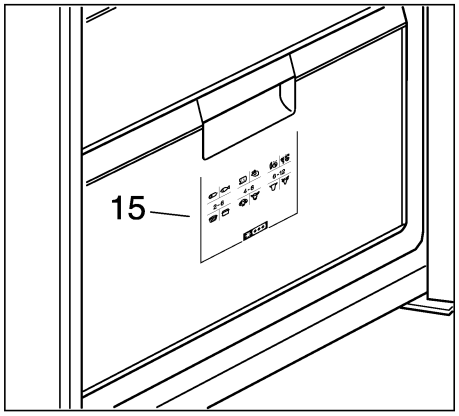
6



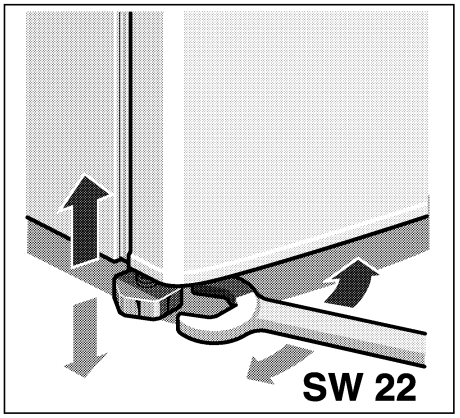
7



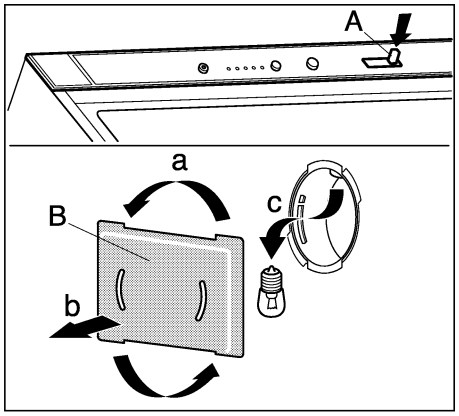
8



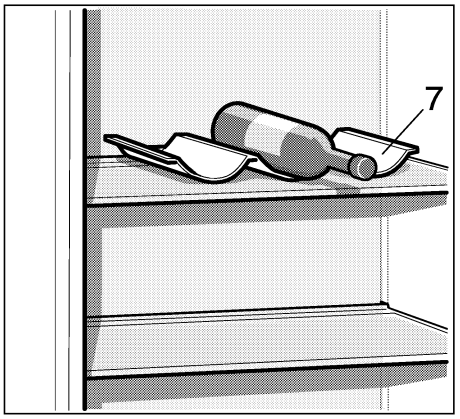
9



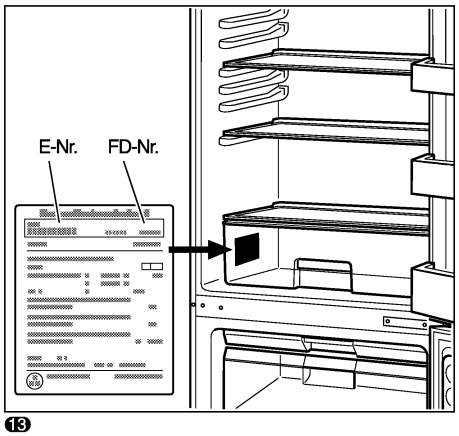
10



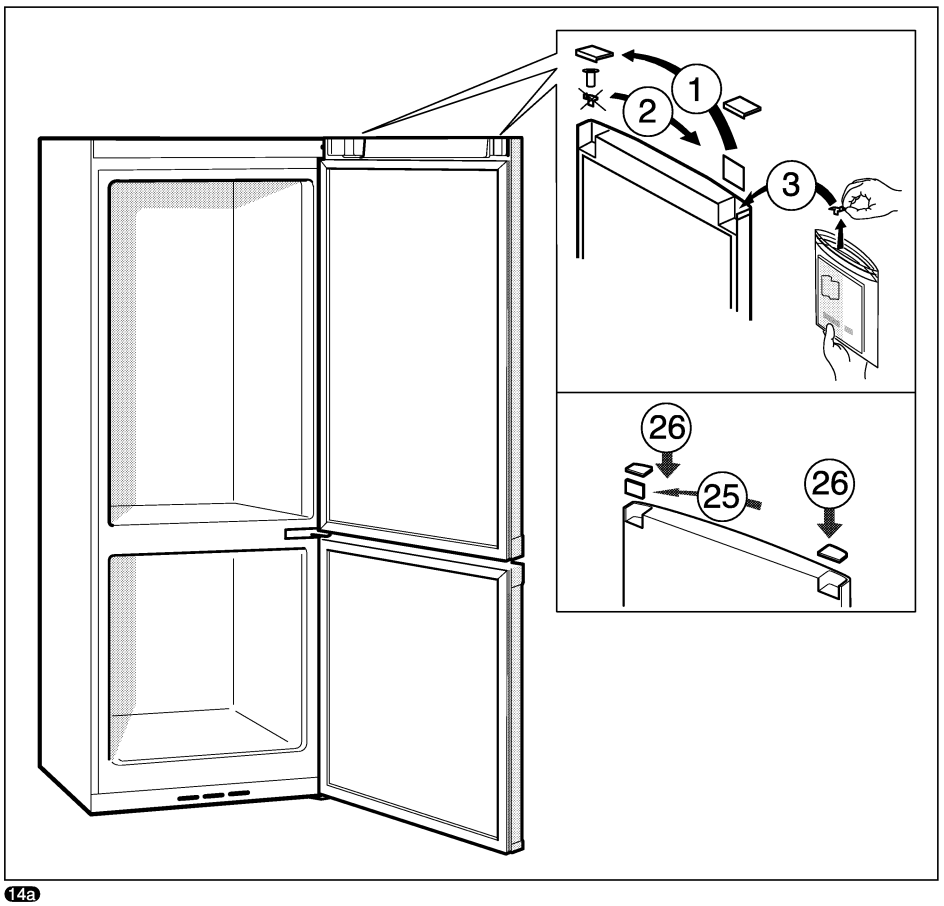
11



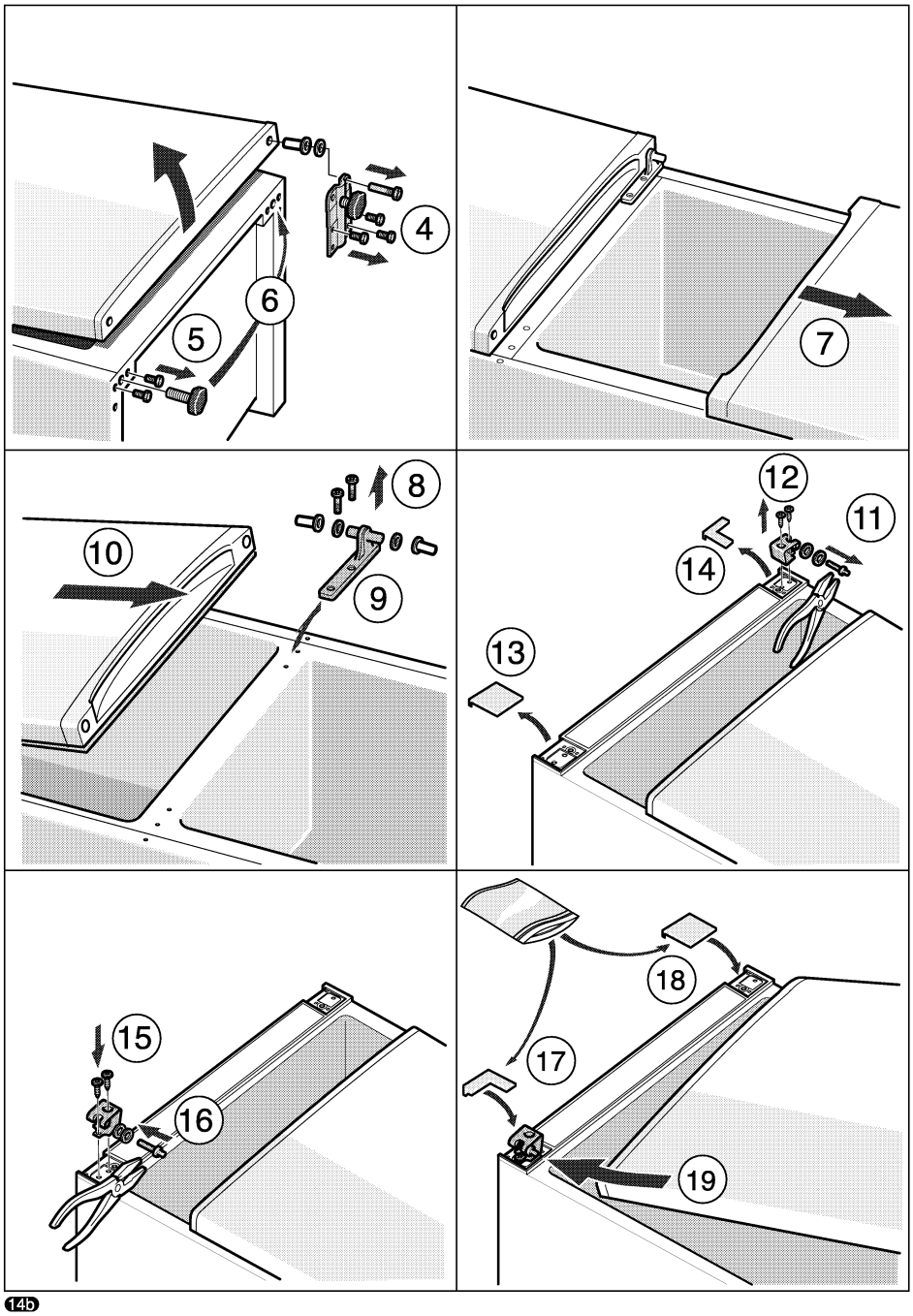
12

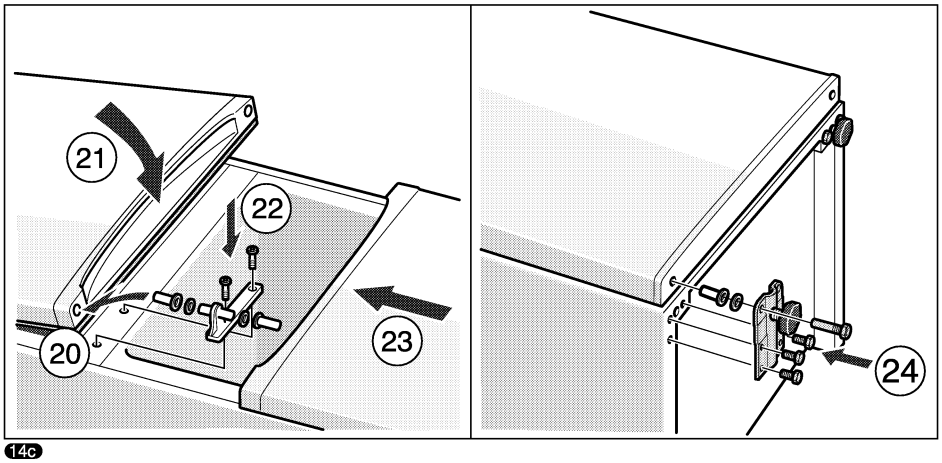


13



14a


4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19



14c

Con riserva di modifiche

Tous droits de modification réservés

Wijzigingen voorbehouden

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München 8902/001D 9000439661